

LAPORAN AKHIR



DINAS KEBUDAYAAN
(KUNDHA KABUDAYAAN)
KABUPATEN BANTUL

PENELITIAN WARISAN BUDAYA TAK BENDA



KARANGAN

2021

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kami haturkan kehadiran Allah S.W.T karena atas rahmat dan kasih sayang kami dapat menyusun laporan akhir dengan judul kegiatan “Penelitian Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Karang”.

Buku laporan akhir ini memberikan gambaran mengenai kajian Warisan Budaya Takbenda Karang, yang mengidentifikasi dan menelusuri kembali tentang makanan Karang yang ada di Kabupaten Bantul. Di tengah perkembangan makanan kekinian, makanan tradisional memiliki satu kelebihan yang nyata yakni dari sisi kesehatan. Nilai inilah yang harus di lihat sebagai sebuah potensi besar untuk mengembangkan Karang. Dengan tersusunya data-data tersebut maka diharapkan mampu menjadi dasar dan pengembangan makanan tradisional Karang agar tetap lestari dan berkelanjutan serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kami selaku penyusun, mengucapkan terima kasih yang tiada terhingga kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini. Diharapkan laporan ini dapat diterima dan digunakan sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan selanjutnya.

Bantul, November 2021
CV. Lembaga Strategi Mandiri

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

Cover	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Maksud Dan Tujuan	3
1.3 Sasaran	4
1.4 Ruang Lingkup Pekerjaan	4
1.5 Referensi Hukum.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Definisi Warisan Budaya Takbenda (WBTB)	6
2.2 Definisi Makanan.....	8
2.2.1 Makanan Tradisional	10
2.2.2 Ciri – Ciri Makanan Tradisional	11
2.3 Makanan Identitas Budaya	12
2.4 Makanan dan Simbol.....	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1 Jenis Penelitian.....	15
3.2 Metode Pengumpulan Data	16
3.2.1 Teknik Pengumpulan Data	17
3.2.2 Tahapan Survey	18
3.3 Teknik Analisis Data	21
3.4 Kerangka Pikir.....	23
BAB IV GAMBARAN WILAYAH PENELITIAN	24
4.1 Aspek Geografi	24
4.2 Aspek Kependudukan.....	25
4.3 Aspek Budaya	26

BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
5.1 Hasil Penelitian	28
5.1.1 Pencarian Bahan Baku Karangan	28
5.1.2 Teknik Pembuatan Karangan	35
5.2 Pembahasan	53
5.2.1 Sejarah Karangan Dari Kapanewon Kretek	53
5.2.2 Asal Usul Nama Karangan	62
5.2.3 Filosofi Karangan	66
5.2.4 Nutrisi Dan Manfaat Karangan Bagi Kebugaran Tubuh	69
5.2.5 Makanan Tradisional Berbahan Dasar Rumput Laut Di Indonesia	75
5.2.6 Pengembangan Usaha Makanan Tradisional Karangan	79
BAB VI KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	85
6.1 Kesimpulan	85
6.2 Rekomendasi	86
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	90



DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1. Instrumen Wawancara.....	18
Tabel 5. 1. Alat untuk pembuatan Karangan	35
Tabel 5. 2. Bahan pembuatan Karangan.....	37
Tabel 5. 3. Alat untuk pembuatan botok.....	44
Tabel 5. 4. Bahan pembuatan botok kelapa	46
Tabel 5. 5. Tabel Perhitungan Usaha	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Jenis makanan jajanan Klepon.....	10
Gambar 2. 2. Lemper dan Apem jenis makanan tradisional yang memiliki makna khusus.....	14
Gambar 3. 1. Diagram Kerangka Pikir Studi	23
Gambar 3. 2. Bagan Alir Teknik Pengumpulan Data.....	23
Gambar 4. 1. Batas Wilayah Daerah Kapanewon Kretek	25
Gambar 4. 2. Jumlah Penduduk Kapanewon Kretek.....	26
Gambar 5. 1. Kondisi batu karang saat air surut dan air pasang	29
Gambar 5. 2. Klekap batu/sumpel (<i>dictyota dicotoma</i>) dan Ranti (<i>sargassum</i>) ..	30
Gambar 5. 3 Lembayung ijo (<i>Ulva lactuca</i>) dan Kembang suruh (<i>Euclima arnoldii</i>).....	30
Gambar 5. 4. Karang Kinjeng dan Karang Ager (<i>Gracilaria</i> sp)	30
Gambar 5. 5. Ganggeng (<i>Chaetomorpha linum</i>) dan Kendal (<i>Sargassum cristaefolium</i>)	31
Gambar 5. 6. Pentil/klabangan (<i>codium bartlettii</i>) dan Simbar (<i>Gelideilla acerosa</i>)	31
Gambar 5. 7. Orang mencari rumput laut saat laut surut.....	32
Gambar 5. 8. Stok bahan baku Karang Nusidi dari Cilacap	33
Gambar 5. 9. Karang Ager dalam kondisi kering.....	33
Gambar 5. 10. Karang Kinjeng kondisi kering.....	34
Gambar 5. 11. Stok rumput laut Tukiluh Dusun Ngepung Gunungkidul	35
Gambar 5. 12. Ilustrasi pembersihan rumput laut dari batu karang yang menempel pada akar	39
Gambar 5. 13. Proses penimbangan bahan baku.....	39
Gambar 5. 14. Proses pencucian bahan baku Karang dan pemanasan air perebusan.....	40
Gambar 5. 15. Proses pengambilan air asam dan penambahannya pada kuah.....	41
Gambar 5. 16. Proses perebusan bahan baku Karang	41
Gambar 5. 17. Proses penambahan minyak goreng dan garam.....	42

Gambar 5. 18. Proses pemberian tambahan pewarna hijau.....	42
Gambar 5. 19. Hasil jadi bahan Karangan siap cetak.....	43
Gambar 5. 20. Proses pencetakan Karangan	43
Gambar 5. 21. Karangan sudah jadi.....	44
Gambar 5. 22. Proses mendapatkan buah kelapa tua dan muda untuk bahan botok	47
Gambar 5. 23. Proses pengerokan kulit ari buah kelapa	48
Gambar 5. 24. Proses pamarutan kelapa dengan mesin pamarut.....	48
Gambar 5. 25. Proses persiapan bumbu botok kelapa	49
Gambar 5. 26. Proses pencampuran bumbu dengan parutan kelapa dan pengemasan dengan daun pisang.....	49
Gambar 5. 27. Proses pembungkusan dan pengukusan botok kelapa	50
Gambar 5. 28. Botok kelapa sudah matang.....	50
Gambar 5. 29. Bungkusan Karangan model penak/tempelang dengan samir persegi	51
Gambar 5. 30. Penggunaan plastik untuk membatasi Karangan dengan botok kelapa.....	52
Gambar 5. 31. Karangan siap saji	52
Gambar 5. 32. Keluarga Nusidi Sono Parangtritis Bantul.....	54
Gambar 5. 33. Mardiwiyo warga Bibis Krambil Sawit Saptosari Gunungkidul	55
Gambar 5. 34. Kondisi saat ini Pasar Bibis Krambil Sawit Saptosari Gunungkidul	56
Gambar 5. 35. Pardi Utomo warga Sono Parangtritis Bantul.....	56
Gambar 5. 36. lokasi perkiraan pencarian Karangan berdasarkan cerita	57
Gambar 5. 37. Tapas pohon kelapa	57
Gambar 5. 38. Bagian batang daun yang digunakan sebagai bahan tali Bas.....	58
Gambar 5. 39. Marinah (80 tahun) warga Duwuran Parangtritis	59
Gambar 5. 40. Bardi Utomo warga Dusun Duwuran Parangtritis	60
Gambar 5. 41. Lokasi pasar Angkruksari lama saat ini	61
Gambar 5. 42. Bentuk wadah Tenggok	61
Gambar 5. 43. Sumadi warga Sono Parangtritis Bantul	63

Gambar 5. 44. Perbedaan kalender Jawa dan kalender Nasional.....	63
Gambar 5. 45. Gambaran angon banyu saat proses pengambilan bahan Karangan	65
Gambar 5. 46. Sarno warga Prahulo Girimulyo Panggang Gunungkidul.....	65
Gambar 5. 47. Sipur warga Drini Gunungkidul.....	66
Gambar 5. 48. Informasi nilai gizi rumput laut.....	70
Gambar 5. 49. Kandungan zat gizi rumput laut kering.....	71
Gambar 5. 50. Kecukupan yodium yang di anjurkan.....	74
Gambar 5. 51. Ilustrasi Bulung kuah pindang makanan olahan rumput laut dari Provinsi Bali	76
Gambar 5. 52. Ilustrasi Lat makanan olahan rumput laut dari Maluku	77
Gambar 5. 53. Ilustrasi Lawar makanan olahan rumput laut dari NTT	77
Gambar 5. 54. Ilustrasi Latoh makanan olahan rumput laut dari Rembang.....	78
Gambar 5. 55. Ilustrasi Pelas Karangan dari Saptosari	79
Gambar 5. 56. Sandilah membantu Rukidem di Pasar Angkruksari	81
Gambar 5. 57. Wawancara dengan Kepala Desa Parangtritis Kapanewon Kretek	83
Gambar 5. 58. Ilustrasi kemasan makanan kue basah yang kekinian	84

**BAB I****PENDAHULUAN****1.1 Latar Belakang**

Sebagai sebuah negara kepulauan, Indonesia memiliki aneka budaya yang beraneka ragam di setiap wilayahnya. Makanan tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya yang beragam bentuknya. Keanekaragaman tersebut terbentuk karena faktor tradisi sehari-hari, bahan baku, proses pembuatan dan juga penyajian. Makanan tradisional merupakan komponen penting bagi kuliner di Indonesia. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan tetapi juga dapat menjadi unsur-unsur pelengkap acara tertentu yang memiliki makna tertentu juga.

Makanan tradisional biasanya diolah berdasarkan resep dari para “mbah-mbah” terdahulu dengan menggunakan bahan baku lokal dan citarasa yang cocok dengan masyarakatnya. Menurut keputusan lokakarya revitalisasi Pusat Kajian Makanan tradisional di Yogyakarta tahun 2003, disepakati bahwa batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat, produknya mempunyai ketampakan, cita rasa, dan aroma yang sangat dikenal dan disukai bahkan dirindukan oleh masyarakat setempat.

Makanan tradisional Indonesia yang kaya akan beraneka ragam bumbu dan rempah-rempah dapat diharapkan menjadi potensi yang sulit untuk ditiru negara-negara lainnya di dunia mengingat keunikan dan keberagamannya. Makanan tradisional Indonesia bukan hanya sekedar berfungsi untuk memenuhi kebutuhan fisik yang kaya akan gizi makanan, akan tetapi juga berfungsi sebagai sumber gizi yang mengandung unsur obat-obatan dan perawatan kecantikan



yang sulit didijumpai pada makanan-makanan nasional lainnya yang telah diterima secara internasional selama ini.

Makanan khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih banyak yang bertahan hingga saat ini. Resep yang digunakan sudah diturunkan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih melestarikan cara lama. Walaupun sudah ada modifikasi atau variasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah. Makanan khas ini dihargai sebagai warisan budaya. Ciri khas yang menjadi bagian dari suatu daerah membuat beberapa makanan lokal ini menjadi ikon wilayah seperti ketoprak dari Jakarta dan Gudeg dari Yogyakarta. Di lain sisi makanan tersebut menjadi suatu identitas dari kelompok masyarakat asal makanan dan dapat dijadikan pemersatu bangsa dan cinta tanah air (Harmayani, 2017:2). Ketika berada jauh dari rumah, makanan dapat mempertautkan rasa memiliki sehingga makanan berfungsi sebagai kunci untuk mengikat antar masyarakat.

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Setiap hari manusia memerlukan makanan sebagai sumber energi untuk melakukan kegiatan sehari-hari (Ernayanti, 2003: 1). Makanan juga merupakan kebutuhan sosial dan budaya manusia dalam komunitas atau masyarakat. Pilihan makanan untuk asupan makanan dibentuk oleh faktor-faktor sosial dan budaya yang memberi makna simbolis pada makanan. Dari hal di atas, makanan memiliki peran penting dalam semua aspek kehidupan masyarakat sehingga makanan merupakan pola siklus hidup, dengan demikian makanan merupakan elemen dari kebudayaan, yang berkaitan dengan akar historis, lingkungan dan nilai dalam suatu masyarakat. Makanan merupakan sesuatu yang dikonsumsi oleh makhluk hidup dalam kehidupannya. Mereka bisa bertahan hidup dengan mengonsumsi makanan. Untuk itu diperlukan makanan yang sehat dan tidak menggunakan bahan kimia supaya tidak berdampak buruk terhadap tubuh.

Kabupaten Bantul sebagai bagian wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki beberapa makanan khas yang di kenal secara umum seperti geplak, peyek kacang dan gudeg manggar. Salah satu makanan khas dari Kabupaten Bantul yang jarang di ketahui oleh masyarakat adalah Karanganyar. Selain jarang di temukan, makanan ini juga hanya diproduksi di daerah dekat pantai selatan.

Karangan hanya di temukan di beberapa tempat pasar tradisional di wilayah pesisir selatan. Makanan ini terbuat dari rumput laut yang menempel pada batu-batu pantai selatan. Dengan pengolahan yang masih tradisional makanan ini sangat kaya akan manfaat untuk kesehatan manusia, karena makanan tradisional memiliki karakteristik sensorik yang unik dan juga tinggi nilai gizinya. Makanan Karanganyar sendiri saat ini tidak begitu banyak orang yang mengetahuinya. Selain karena tidak terdapat di semua pasar tradisional, faktor kemunculan yang jarang di masyarakat umum menjadikannya menjadi seperti hilang. Berbeda dengan makanan tradisional apem yang ada di setiap kegiatan sehari-hari.

Oleh karena itu perlu adanya kajian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar ini untuk mengidentifikasi dan menelusuri kembali tentang makanan Karanganyar. Di tengah perkembangan makanan kekinian, makanan tradisional memiliki satu kelebihan yang nyata yakni dari sisi kesehatan. Nilai inilah yang harus di lihat sebagai sebuah potensi besar untuk mengembangkan Karanganyar. Dengan tersusunya data-data tersebut maka diharapkan mampu menjadi dasar dan pengembangan makanan tradisional Karanganyar agar tetap lestari dan berkelanjutan serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

1.2 Maksud Dan Tujuan

Maksud dilakukannya Kajian Penelitian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar ini adalah untuk pendokumentasian Karanganyar sebagai kuliner tradisional asli yang berasal dari Kapanewon Kretek, Kabupaten Bantul.

Sedangkan tujuan dari kegiatan Kajian Penelitian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar ini adalah:

1. Untuk mengetahui sejarah, asal usul, makna filosofis;
2. Mengetahui kandungan nutrisi dan manfaat bagi kebugaran tubuh;
3. Teknik pencarian bahan, teknik pengolahan, teknik penyajian/ penghidangan;
4. Teknik pemasaran, dan program pengembangan usaha.

1.3 Sasaran

Berdasarkan tujuan di atas, maka sasaran penyusunan Kajian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar ini adalah tersedianya dokumen terkait sejarah, asal usul, makna filosofis, kandungan nutrisi, manfaat bagi kebugaran tubuh, teknik pencarian bahan, teknik pengolahan, teknik penyajian/penghidangan, pemasaran, dan program pengembangan usaha Karanganyar agar dapat dijadikan acuan untuk memiliki hak paten sebagai Warisan budaya Takbenda yang berasal dari Kabupaten Bantul.

1.4 Ruang Lingkup Pekerjaan

Secara umum ruang lingkup pekerjaan ini meliputi seluruh kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan Kajian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar antara lain:

1. Penyusunan dokumen tentang sejarah, asal usul, makna filosofis;
2. Penyusunan dokumen kandungan nutrisi dan manfaat bagi kebugaran tubuh;
3. Penyusunan dokumen teknik pencarian bahan, teknik pengolahan, teknik penyajian/penghidangan dan pemasaran;
4. Penyusunan dokumen program pengembangan usaha Karanganyar.

1.5 Referensi Hukum

Adapun referensi hukum atau landasan hukum yang dipakai dalam kegiatan Kajian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar ini antara lain:

1. Undang-Undang RI Nomor 13 tahun 2012 Tentang Keistimewaan Daerah Yogyakarta;
2. Undang-undang Nomor 2 Tahun 2014 Tentang Penjaminan Mutu Dan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan;
3. Undang-undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan;
4. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2007 Tentang Pengesahan *Convention for the safeguarding of the intangible*

Cultural Heritage (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda) (Lembaran Negara Republik Indonesia 1997 Nomor 81);

5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2014 Tentang Pedoman Pelestarian Tradisi;
6. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia;
7. Peraturan daerah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 3 Tahun 2017 Tentang Pemeliharaan dan Pengembangan Kebudayaan.

**BAB II****TINJAUAN PUSTAKA****2.1 Definisi Warisan Budaya Takbenda (WBTB)**

Warisan budaya merupakan sesuatu yang berasal dari masa lalu, yang hadir dimiliki, digunakan, dimanfaatkan, serta mendapatkan penghargaan oleh orang-orang saat ini. Warisan budaya peninggalan masa lalu secara keseluruhan memiliki nilai penting sejarah, ilmu pengetahuan, teknologi hingga seni. Warisan budaya takbenda atau *intangible cultural heritage* bersifat tak dapat dipegang (*intangible/abstrak*), seperti konsep dan teknologi; dan sifatnya dapat berlalu dan hilang dalam waktu seiring perkembangan zaman.

Warisan budaya takbenda berdasarkan UNESCO *Convention For The Safeguarding Of The Intangible Cultural Heritage* 2003: Warisan budaya takbenda adalah berbagai praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan serta instrumen, obyek, artefak dan ruang-ruang budaya terkait dengannya, yang oleh masyarakat, kelompok dan, dalam beberapa kasus, perorangan merupakan bagian dari warisan budaya mereka. Warisan budaya takbenda ini diwariskan dari generasi ke generasi, yang secara terus menerus diciptakan kembali oleh masyarakat dan kelompok dalam menanggapi lingkungan sekitarnya, interaksi mereka dengan alam dan sejarah mereka, dan memberikan rasa identitas yang berkelanjutan, untuk menghargai perbedaan budaya dan kreativitas manusia.

Berdasarkan laman resmi Kemdikbud <https://gln.kemdikbud.go.id/glnsite/formulir-warisan-budaya-tak-benda/>) terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi agar budaya tersebut masuk dalam kriteria ICH UNESCO yakni:

1. Merupakan identitas budaya dari satu atau lebih Komunitas Budaya;

2. Memiliki nilai-nilai budaya yang dapat meningkatkan kesadaran akan jati diri (pengampu budaya dan masyarakat Indonesia) dan persatuan bangsa
3. Memiliki kekhasan/ keunikan/langka dari suatu suku bangsa yang memperkuat jati diri bangsa Indonesia dan merupakan bagian dari komunitas
4. Merupakan *living tradition dan memory collective* yang berkaitan dengan pelestarian alam, lingkungan, dan berguna bagi manusia dan kehidupan;
5. WBTB yang memberikan dampak sosial ekonomi, dan budaya (*multiplier effect*);
6. Mendesak untuk dilestarikan (unsur/karya budaya dan pelaku) karena peristiwa alam, bencana alam, krisis sosial, (krisis budaya, krisis politik, dan krisis ekonomi;
7. Menjadi sarana (dan penjamin) untuk pembangunan yang berkelanjutan; menjadi penjamin untuk *sustainable development*;
8. Karya budaya yang diusulkan harus mewakili provinsi (jenis pengusulan bisa terdiri dari beberapa karya budaya sejenis yang tersebar di daerah-daerah yang ada dalam provinsi tersebut);
9. Tidak mengajukan karya budaya yang sudah punah atau tidak ada lagi masyarakat pendukungnya;
10. Yang keberadaannya terancam punah;
11. WBTB diprioritaskan di wilayah perbatasan dengan negara lain;
12. Rentan terhadap klaim WBTB oleh Negara lain;
13. Sudah diwariskan dari lebih dari satu generasi;
14. Dimiliki seluas komunitas tertentu;
15. Tidak bertentangan dengan HAM dan konvensi-konvensi yang ada di dunia (peraturan perundang-undangan di Indonesia);
16. Mendukung keberagaman budaya dan lingkungan alam

Masih mengacu pada konvensi UNESCO tahun 2003 tentang *safeguarding of intangible cultural heritage*, Warisan budaya takbenda dibagi atas lima domain:
 1) Tradisi Lisan dan Ekspresi; 2) seni pertunjukan; 3) adat istiadat masyarakat,

ritual, dan perayaan-perayaan; 4) pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; 5) keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional.

Budaya yang masuk dalam ranah Tradisi Lisan dan Ekspresi meliputi bahasa, puisi, cerita rakyat, mantra, doa, nyanyian rakyat, peribahasa, teka-teki rakyat, pertunjukan dramatik dan lain-lain. Sedangkan untuk budaya yang masuk dalam ranah Seni Pertunjukan adalah seni tari, seni suara, seni musik, seni teater, seni gerak. Budaya yang masuk dalam ranah adat istiadat masyarakat, ritual dan perayaan-perayaan terdiri dari upacara tradisional, hukum adat, sistem organisasi sosial, sistem kekerabatan tradisional, sistem ekonomi tradisional dan perayaan tradisional. Budaya yang masuk dalam ranah pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta terdiri dari: pengetahuan mengenai alam, kosmologi, kearifan lokal, pengobatan tradisional. Terakhir budaya yang masuk dalam ketrampilan dan kemahiran kerajinan tradisional terdiri atas: teknologi tradisional, arsitektur tradisional, pakaian tradisional, kerajinan tradisional, kuliner tradisional, transportasi tradisional dan senjata tradisional.

2.2 Definisi Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan menjaga agar tetap sehat. Dapat dikatakan bahwa fungsi makan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan untuk pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan makan untuk kelangsungan hidupnya. Dengan demikian maka pada awalnya tujuan manusia makan adalah memenuhi kebutuhan yang paling utama, yaitu kebutuhan untuk mempertahankan hidup.

Sejalan dengan perkembangan peradaban dan kebudayaan, manusia mengolah dan menyajikan makanan berdasarkan sistem pengetahuan tentang bahan makanan tersebut. Sistem pengetahuan tersebut ditransformasikan melalui proses belajar secara turun temurun sehingga menjadi tradisi dalam kehidupan masyarakat atau suku bangsa yang bersangkutan. Begitu pentingnya

makanan bagi kelangsungan hidup manusia, sehingga dengan akal dan pengetahuan dan keahliannya serta kreativitasnya, manusia telah mengembangkan makanan dengan cara menciptakan berbagai macam jenis makanan dan variasi serta fungsinya

Makanan mempunyai kaitan yang sangat erat dengan bahan baku. Pada masa lalu, manusia memanfaatkan segala sesuatu yang ada di lingkungan hidupnya untuk diolah menjadi makanan sehari-hari. Unsur-unsur hewan dan tumbuh-tumbuhan yang relatif mudah diperoleh dari alam sekitar dimanfaatkan manusia sebagai bahan mentah untuk membuat makanan. Secara umum sumber makanan terbagi menjadi dua golongan besar yaitu makanan yang bersumber dari hewani dan makanan yang bersumber dari makanan hayati. Makanan sesuai dengan jenis dan fungsinya berdasarkan (Ernayati. 1997:26-27) di golongankan menjadi 4 bagian yaitu:

1. Makanan Pokok

Makanan pokok merupakan jenis makanan yang bersifat mengenyangkan karena merupakan bahan makanan utama yang mengandung karbohidrat. Makanan pokok itu adalah makanan dari bahan padi, ketela dan jagung.

2. Lauk-Pauk

Lauk-pauk merupakan makanan hasil proses pengolahan dari bahan makanan, yang umumnya diperoleh dari hasil pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan yang dimasak dengan berbagai bahan campuran secara bersama-sama. Lauk-pauk oleh masyarakat dianggap merupakan kelengkapan makanan pokok. Lauk-pauk ini dibagi tiga bagian, yakni lauk-pauk nabati, hewani, dan buah-buahan.

3. Makanan Selingan/Sambilan

Makanan sambilan adalah makanan yang diolah dan berfungsi untuk selingan makanan pokok. Biasa disajikan antara sebelum makan pagi atau antara makan pagi dengan makan siang, dan antara makan siang dengan makan malam. Bahkan ada yang dilakukan setelah makan malam.

4. Makanan Jajanan

Makanan jajanan adalah makanan yang biasa diujakan di pasar, di rumah-rumah makan yang berupa makanan kecil atau makanan ringan yang dapat menggantikan saat makan utama. Bagi masyarakat pedesaan, makanan jajanan ini biasa mereka beli di pasar ketika pergi menjual hasil bumi.



Gambar 2. 1 Jenis makanan jajanan Klepon

2.2.1 Makanan Tradisional

Kata tradisi berasal dari bahasa latin yaitu tradisio, yang berarti kabar atau penerusan. Tradisi dapat pula diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan secara turun-temurun dari suatu generasi ke generasi berikutnya. Dari konsep itulah lahirlah konsep tradisional. Tradisional merupakan sikap mental dalam merespon berbagai persoalan dalam masyarakat (Sajogyo, Pudjiwati, 1985:90). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, tradisional dapat diartikan sebagai sikap dan cara berfikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Tradisional juga dapat didefinisikan sebagai suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun-temurun dan masih banyak dijalankan oleh masyarakat saat ini.

Menurut (Marwanti. 2000:112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok,

makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Menurut Murdijati (2017), makanan tradisional ini dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, antara lain: 1) Makanan tradisional yang hampir punah, Makanan tradisional yang hampir punah ini langka dan hampir jarang dapat ditemui mungkin disebabkan karena ketersediaan bahan dasarnya mulai sulit atau masyarakat pembuatnya mulai tidak mengerjakan lagi atau terdesak oleh produk makanan lain; 2) Makanan tradisional yang kurang populer, Kelompok makanan tradisional yang kurang populer adalah makanan tradisional yang masih mudah ditemui, tetapi makin tidak dikenal dan cenderung berkurang penggemarnya, dianggap mempunyai status sosial lebih rendah dalam masyarakat; 3) Makanan tradisional yang populer (tetap eksis). Kelompok makanan tradisional yang populer merupakan makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual, laku, dan dibeli oleh konsumen.

2.2.2 Ciri – Ciri Makanan Tradisional

Makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya di daerahnya sejak beberapa generasi sebelumnya. Diolah dari bahan-bahan yang tersedia di sekitarnya dengan demikian setiap daerah memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda. Makanan tradisional juga makanan yang diturunkan dari nenek moyang kepada anak cucunya serta merupakan makanan sehari-hari untuk dikonsumsi. Ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat (dalam Marwanti, 2000: 113) sebagai berikut: 1) Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya, 2) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut, 3) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan

2.3 Makanan Identitas Budaya

Kebudayaan merupakan sebuah interpretasi, ingatan, dan makna yang ada di dalam diri manusia. Ia meliputi kepercayaan, norma-norma, dan nilai-nilai. Kebudayaan tercermin dalam perilaku manusia. Pengertian kebudayaan tersebut mengandung beberapa karakteristik atau ciri-ciri yang sama, yakni kebudayaan itu ada diantara umat manusia yang sangat beraneka ragam, diperoleh dan diteruskan secara sosial melalui pembelajaran, dijabarkan dari komponen biologi, psikologi, dan sosiologi sebagai eksistensi manusia, berstruktur, terbagi dalam beberapa aspek, dinamis, dan nilainya relatif (Liliweri 2002:10-11).

Di dalam kebudayaan terdapat unsur-unsur yang bersifat universal. Unsur-unsur tersebut menunjukkan jenis-jenis kegiatan manusia dalam proses menciptakan kebudayaannya. Manusia sebagai “utusan” di muka bumi memiliki tugas untuk mengelola dunia dan seisinya atau “*memayu hayuning bawana*”. Prosesnya manusia tidak hanya melestarikan isi alam semesta melainkan juga merawat, dan membuatnya menjadi lebih indah. Koentjaraningrat (1974)

Unsur-unsur kebudayaan tersebut dapat dirinci dan dipelajari dengan kategori-kategori sub unsur dan sub-sub-unsur, yang saling berkaitan dalam suatu sistem budaya dan sistem sosial, yang meliputi (1) Sistem dan organisasi kemasyarakatan; (2) Sistem religi dan upacara keagamaan; (3) Sistem mata pencaharian; (4) Sistem (ilmu) pengetahuan; (5) Sistem teknologi dan peralatan; (6) Bahasa; dan (7) Kesenian (Koentjaraningrat, 1974)

Pendapat Ernayanti (2003:2) dalam Ensiklopedia makanan tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (*local indigenous*). Makanan tradisional suatu daerah dapat menjadi cermin peradaban dan budaya daerah tersebut sehingga makanan sendiri merupakan sebuah identitas yang melekat dengan hidup keseharian manusia. Apa yang di konsumsi oleh masyarakat disuatu wilayah memiliki perbedaan dengan daerah lain baik dalam bentuk cita rasa, bahan dan wujud. Keanekaragaman jenis makanan tersebut sangat terkait dengan adanya perbedaan potensi alam pada masing-masing daerah serta adat istiadat, ini merupakan jenis makanan khas daerah yang disebut juga sebagai makanan

tradisional. Selain itu, makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun temurun dalam mengembangkan makanan dengan bahan tumbuhan dan hewan baik melalui budi daya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya

Dari sini dapat dilihat bahwa makanan jika di tarik garis merupakan hubungan antara budaya manusia dalam masyarakat dengan lingkungan hidupnya. Makanan tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan manusia akan makan, namun makanan juga terkait erat dengan nilai budaya, teknologi, organisasi sosial dan juga kepercayaan masyarakat. Makanan tidak akan memiliki makna apa-apa kecuali makanan itu dilihat dalam kebudayaannya atau jaringan interaksi sosialnya.

Peran makanan dapat dilihat sebagai indikator sebuah identitas. Hal tersebut dapat terjadi karena makanan mampu menentukan kualitas hidup manusia yang mengkonsumsinya. Masyarakat yang mengkonsumsi dan tinggal bersama pada akhirnya akan terikat oleh makanan tersebut dan munculah sebuah identitas. Sebagai contoh dalam skala yang lain makanan rendang akan identik dengan Sumatera Barat, Gudeg identik dengan Yogyakarta, Coto identik dengan Makasar dan masih banyak makanan-makanan yang lainnya.

2.4 Makanan dan Simbol

Cassirer dalam (Suriasumantri, Jujun S. 1982:171) mengatakan manusia adalah makhluk bersimbol (*animal symbolicum*), setiap kegiatan yang dilakukan oleh manusia hampir seluruhnya menggunakan simbol sebagai media pendukung. Menurut Cassirer, manusia sebagai *animal symbolicum* memiliki cakupan yang lebih luas dari *homo sapiens* atau manusia sebagai makhluk berpikir. *Homo sapiens* agak lebih rendah dari *animal symbolicum* sebab keunikan manusia sebenarnya bukan pada kemampuan berpikirnya namun bahwa dengan kemampuan berpikirnya yang rasional manusia mampu menggunakan simbol sebagai wujud nyata kemampuan manusia dalam berbahasa.

Makanan dalam keseharian masyarakat Jawa juga tidak lepas dari simbol-simbol. Membaca hal tersebut tentu kita tidak dapat lepas dari Semiotika sebagai sebuah metode. Semiotika secara etimologi berasal dari bahasa Yunani *Smeion*

yang berarti tanda. Awalnya tanda dimaknai dengan suatu hal yang menunjukkan adanya hal lain. Semiotika secara terminologi menurut Indriani Seto (2013: 07) dapat didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari sederetan luas objek-objek, peristiwa-peristiwa, seluruh kebudayaan sebagai tanda.

Makanan sebagai sebuah hasil budaya mencakup segala aspek yang saling berkorelasi. Lingkungan sebagai penyedia bahan baku, manusia sebagai pengolah dengan metodenya serta kebiasaan yang berlangsung turun temurun merupakan sebuah korelasi yang tidak dapat di pisahkan. Pada zaman dahulu, masyarakat Jawa terbiasa menyampaikan suatu maksud penting, nasihat-nasihat, dan contoh melalui kiasan. Suatu maksud atau nasihat tidak disampaikan secara langsung, tetapi melalui simbol-simbol. Simbol-simbol yang digunakan untuk mengungkapkan nasihat atau pelajaran tersebut dapat berupa upacara adat, syair lagu, benda-benda, atau makanan. Beberapa makanan tradisional Jawa memiliki makna yang sangat mendalam. Terdapat pelajaran hidup yang sangat berharga pada makanan-makanan tersebut, baik pada nama, bentuk, bahan, cara pembuatan, maupun penggunaannya.



Gambar 2. 2. Lemper dan Apem jenis makanan tradisional yang memiliki makna khusus

BAB III**METODOLOGI PENELITIAN****3.1 Jenis Penelitian**

Metode Penelitian yang digunakan dalam kajian Penelitian WBTB Karanganyar ini menggunakan metode/pendekatan kualitatif. Bogdan dan Taylor (Moleong, 2010) mendefinisikan metode penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Pendekatan ini diarahkan pada latar dan individu tersebut secara holistik (utuh). Jadi dalam hal ini tidak boleh mengisolasi individu atau organisasi ke dalam variabel atau hipotesis, tetapi perlu memandangnya sebagai bagian dari sesuatu keutuhan. Denzin dan Lincoln (Moleong, 2010) menyatakan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang menggunakan latar alamiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan dengan jalan melibatkan berbagai metode yang ada.

Pendalaman metode ini diperkuat dengan pendekatan etnografi yakni model penelitian kualitatif yang memiliki tujuan mendeskripsikan karakteristik kultural yang terdapat dalam diri individu atau sekelompok orang yang menjadi anggota sebuah kelompok masyarakat kultural (Hanurawan, 2016:88). Etnografi adalah metodologi yang didasarkan pada pengamatan langsung. Saat menggunakan metode etnografi ini juga penting untuk mendengarkan percakapan para pelaku langsung, membaca dokumen yang dihasilkan di lapangan sambil mempelajarinya, dan mengajukan pertanyaan kepada orang lain. Namun yang paling membedakan etnografi dari metodologi lainnya adalah

peran yang lebih aktif ditugaskan pada gaya kognitif untuk mengamati, melihat, dan meneliti.

Bertitik tolak dari pemikiran di atas maka perlu dipilih metode kajian yang relevan dan tepat agar hasilnya sesuai dengan tujuan yang telah ditentukan dan diharapkan adalah dengan metode yang digunakan yaitu metode survei. Metode survei ini dilakukan pada kondisi fisik, kondisi lingkungan kegiatan maupun secara sosial dan kelembagaan masyarakat yang sudah ada. Untuk dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan, terlebih dahulu dilakukan beberapa pendekatan studi diantaranya adalah sebagai berikut: 1) Melakukan studi literatur tentang budaya makanan, makanan tradisional, ciri-ciri makanan tradisional, jenis makanan tradisional, rumput laut. 2) Melakukan identifikasi terhadap makanan khas Karanganyar. 3) Mengidentifikasi kandungan gizi bagi kesehatan.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Dalam melakukan suatu penelitian ilmiah dibutuhkan data-data yang akurat untuk mendukung proses analisis guna mencapai hasil yang telah ditetapkan. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah berupa data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari obyek yang diteliti. Pengumpulan data primer dapat dilakukan dengan: pertama Observasi, dilaksanakan dengan melakukan pengamatan kepada pelaku usaha di Kapanewon Kretek. Selain itu diamati pula faktor-faktor yang cenderung mempengaruhi perkembangan makanan tradisional berdasarkan informasi pemangku kebijakan di tingkat desa untuk mengetahui persepsi para pemangku kepentingan dalam upaya mengangkat makanan khas Karanganyar. Data primer didapatkan dengan cara survei secara langsung di lapangan dengan dibantu kamera digital dan GPS. Data primer diambil dengan wawancara, dalam penelitian ini akan menggali kondisi eksisting pembuatan makanan Karanganyar dan gambaran pasar tradisional di Kapanewon Kretek yang menjual Karanganyar.

Data sekunder adalah data pendukung yang memperkuat data primer. Data diambil dari berbagai instansi berupa informasi yang relevan dan terkait dengan kegiatan ini. Dalam pekerjaan ini data sekunder yang dikumpulkan berupa:

1. Kondisi wilayah.
2. Kondisi UMKM pengolah makanan tradisional Karanganyar.
3. Dokumen hasil kajian yang relevan.
4. Studi Pustaka/Peraturan Perundangan.
5. Berita di media massa

3.2.1 Teknik Pengumpulan Data

Ada beberapa jenis teknik pengumpulan data yang dilakukan pada kajian ini, yaitu:

1. Dokumentasi

Metode dokumentasi ini dilakukan pada pengumpulan primer dan data sekunder melalui *review* dokumen dari berbagai sumber data yang ada di berbagai instansi yang relevan.

2. Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung terhadap kegiatan-kegiatan yang dilakukan pelaku usaha makanan Karanganyar yang ada di Kapanewon Kretek

3. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada pihak-pihak tertentu dalam mendapatkan informasi yang diperlukan untuk kepentingan penelitian. Tim peneliti melakukan wawancara secara langsung dengan narasumber yaitu masyarakat pelaku usaha makanan tradisional Karanganyar dan juga stakeholder Pemerintahan Desa.

4. *Focus Group Discussion* (FGD)

Dalam kegiatan ini dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan segenap stakeholders untuk menggali data yang berhubungan dengan analisis pelaku usaha makanan tradisional Karanganyar di Kapanewon Kretek.

3.2.2 Tahapan Survey

1. Tujuan

Tahap ini dilakukan sebagai usaha untuk mendapatkan gambaran langsung tentang makanan Karanganyar di Kapanewon Kretek

2. Sasaran

Ditinjau dari sisi Sumber Daya Manusia dan juga fisik lingkungan, sasaran yang akan dicapai pada tahap survei ini antara lain adalah mendapatkan informasi terkait dengan dengan pengolah makanan tradisional Karanganyar.

3. Metode

Metode yang digunakan dalam tahapan ini yaitu metode survei. Untuk pengumpulan data dalam tahap survei ini akan dilaksanakan dengan observasi langsung di lapangan bagi kebutuhan data primer. Untuk data sekunder, penggalan dilakukan dengan penelaahan kumpulan studi, dan kompilasi informasi.

Setelah dilakukan survey maka proses identifikasi dan inventarisasi data dilakukan sebagai kelanjutan dari penggalan data primer di lapangan dan data-data sekunder. Dari sini dapat pula dilakukan identifikasi dan inventarisasi dengan melihat makanan Karanganyar di Kapanewon Kretek. Inventarisasi hasil-hasil tahap survei lapangan dan data sekunder disusun dan disajikan dalam himpunan data dasar yang sistematis dan informatif. Gambaran yang bersifat kualitatif dituangkan ke dalam narasi dan gambar.

Tabel 3. 1. Instrumen Wawancara

No.	Variabel	Indikator	Pertanyaan
1	Budaya	Lingkungan	1. Berapa luas lahan di Kapanewon Kretek?

No.	Variabel	Indikator	Pertanyaan
			2. Daerah mana saja yang memproduksi makanan tradisional Karanganyar di Kapanewon Kretek? 3. Pasar tradisional mana saja yang terdapat makanan tradisional Karanganyar di Kapanewon Kretek? 4. Darimana asal bahan baku? 5. Apakah di lingkungan sekitar terdapat bahan baku karanganyar? 6. Apa jenis rumput laut yang digunakan?
		Historis	1. Bagaimana sejarah awal mula makanan tradisional Karanganyar muncul? 2. Daerah mana saja yang dahulu memproduksi makanan tradisional Karanganyar di Kapanewon Kretek? 3. Apa arti nama karanganyar berdasarkan sejarahnya?
		Perilaku	1. Apa saja makanan tradisional yang berbahan dasar dari laut yang ada Kapanewon Kretek? 2. Siapa yang memulai tradisi mengolah rumput laut menjadi Karanganyar di Kapanewon Kretek? 3. Sejak kapan tradisi itu muncul? 4. Bagaimana peran tokoh masyarakat/sesepuh desa untuk menjaga tradisi makanan Karanganyar ini? 7. Apakah karanganyar digunakan untuk kelengkapan acara budaya?

No.	Variabel	Indikator	Pertanyaan
			8. Adakah penerus dari pembuatan karangan ini?
2	Pangan	Kecukupan/ Ketersediaan bahan baku	1. Apa ada tempat khusus untuk budidaya bahan baku Karanganyar di Kapanewon Kretek? 2. Bagaimana kalau bahan baku Karanganyar habis? 3. Darimana sajakah bahan baku Karanganyar berasal?
		Akses	1. Dari mana warga dapat menikmati/mendapatkan makanan Karanganyar? 2. Lembaga apa saja yang telah mendampingi UMKM Karanganyar selama ini?
		Keterjaminan	1. Bagaimana kondisi makanan Karanganyar saat ini di Kapanewon Kretek? 2. Apa saja bahan makanan lain yang dapat dimanfaatkan di kawasan pesisir pantai?
		Waktu	1. Bagaimana proses dan berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk membuat Karanganyar? 2. Berapa lama Karanganyar dapat bertahan ? 3. Kapan makanan ini dinikmati oleh masyarakat?
3	Ekonomi	Usaha	1. Berapa harga makanan Karanganyar? 2. Berapa omset penjualan karangan setiap hari/minggu/bulan?

No.	Variabel	Indikator	Pertanyaan
			3. Apakah makanan ini dapat dijadikan pekerjaan pokok?
4	Produk	Nilai	1. Bagaimana ciri bahan karangan yang baik? 2. Bagaimana bentuk, warna dan tekstur karangan? 3. Apa saja kandungan gizi dalam makanan karangan

3.3 Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan di studio untuk mengolah seluruh data yang diperoleh dari lapangan. Analisis ini akan menghasilkan rekomendasi dan strategi serta pentahapan atau matrik terkait dengan pelestarian, pengembangan, dan pemanfaatan makanan jajanan Karang.

Dalam menganalisis data, berpedoman pada langkah-langkah yang terdapat dalam metode penelitian kualitatif sebagai berikut:

1. Pengumpulan data, yaitu data yang diperoleh dari hasil penelitian, dikumpulkan;
2. Penilaian data, yaitu dalam tahap ini data yang diperoleh dari berbagai sumber data diteliti dan dinilai dengan memperhatikan prinsip validitas, otentitas dan realibilitas sehingga data yang relevan saja yang digunakan;
3. Penafsiran data, yaitu selanjutnya akan diadakan analisis dan interpretasi terhadap berbagai fenomena, gambaran hubungan sebab-akibat dari faktor-faktor yang diteliti;
4. Penyimpulan data, pada tahap akhir akan diberikan kesimpulan terhadap hasil interpretasi dan analisis data.

Pada dasarnya metoda pelaksanaan pekerjaan yang baik dapat berjalan secara efektif dan efisien, apabila didukung oleh hubungan kerja sama yang baik antara pihak konsultan dengan pemberi pekerjaan. Adapun pendekatan umum kerjasama ini meliputi; organisasi, tata cara pelaksanaan, pusat kegiatan, komunikasi eksternal dan internal.

1. Organisasi

Konsultan terdiri dari tenaga ahli yang berpengalaman pada bidangnya masing-masing. Untuk menunjang kerja para tenaga ahli tersebut pihak membentuk suatu organisasi pelaksana yang secara rinci dapat dilihat pada tanggung jawab masing-masing tenaga ahli dalam dokumen ini.

2. Tata Cara Pelaksanaan

Konsultan dalam melaksanakan pekerjaan ini akan menerapkan “Sistem Analisis Koordinatif” artinya dalam menentukan alternatif setiap hasil studi akan dilakukan pembahasan secara bertingkat berdasarkan tahapan-tahapan studi. Dengan demikian setiap tenaga ahli akan melakukan koordinasi, baik secara internal maupun eksternal dalam sistem koordinasi pelaksanaan yang telah direncanakan.

3. Pusat Kegiatan

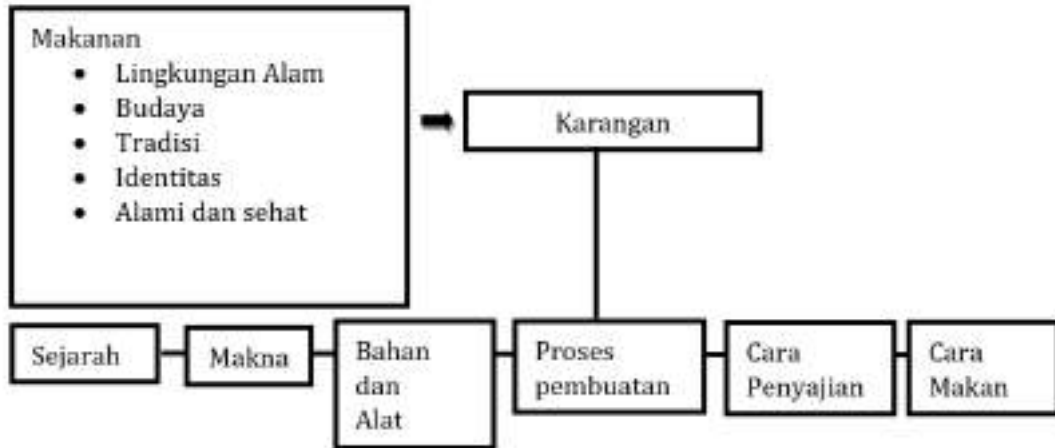
Pelaksanaan kegiatan Kajian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar ini menggunakan berbagai macam karakteristik yang ada, yang didukung dengan fasilitas dan staf fungsional konsultan sehingga akan dapat dicapai tata laksana pekerjaan yang efektif dan efisien.

4. Komunikasi Internal dan Eksternal

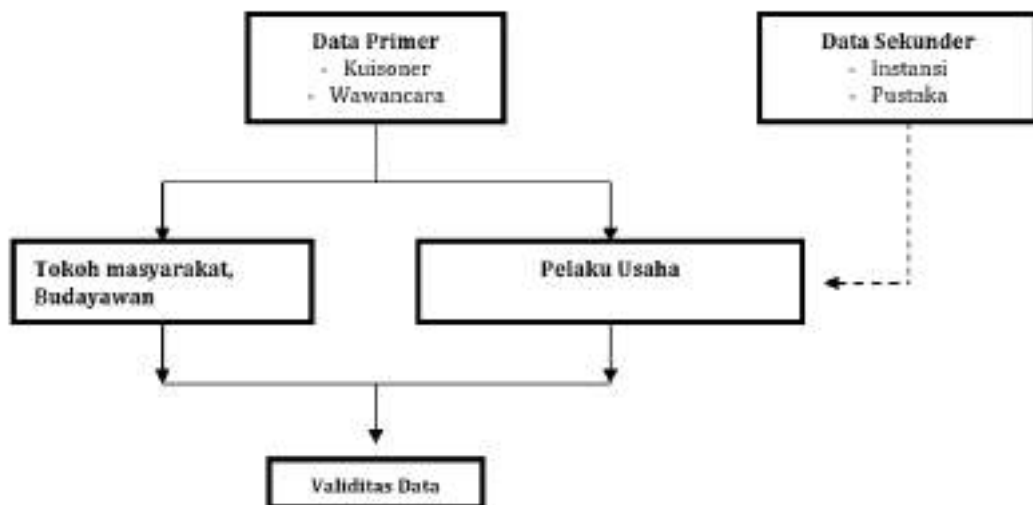
Ketua tim akan senantiasa melakukan komunikasi secara internal maupun eksternal. Tugas ketua tim berikutnya adalah mengkoordinir operasional pelaksanaan dan hasil pekerjaan Kajian Warisan Budaya Takbenda Karanganyar dari beberapa tenaga ahli, disamping itu juga melakukan hubungan dengan pihak pemberi kerja maupun dengan instansi pemerintah lain yang terkait.

3.4 Kerangka Pikir

Kerangka pikir dalam kajian ini dapat dilihat pada gambar berikut



Gambar 3. 1. Diagram Kerangka Pikir Studi



Gambar 3. 2. Bagan Alir Teknik Pengumpulan Data

BAB IV

GAMBARAN WILAYAH PENELITIAN

4.1 Aspek Geografi

Kabupaten Bantul merupakan wilayah bagian Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang terletak paling selatan dengan batas sebelah barat adalah Kabupaten Kulonprogo, sebelah utara Kota Yogyakarta dan Kabupaten Sleman. Untuk batas sebelah selatan adalah Samudera Indonesia dan sebelah timur Kabupaten Gunungkidul. Apabila dilihat secara bentang alam dan geografis, wilayah Kabupaten Bantul secara Topografi terdiri dari dataran rendah 40% dan lebih dari separuhnya (60%) daerah perbukitan. Secara garis besar bagian Barat, adalah daerah landai serta perbukitan yang membujur dari Utara ke Selatan. Bagian Tengah, adalah daerah datar dan landai merupakan daerah pertanian yang subur. Bagian Timur, adalah daerah yang landai, miring dan terjal. Khusus bagian Selatan sebenarnya merupakan bagian dari daerah bagian Tengah dengan keadaan alamnya yang berpasir dan sedikit berlaguna, terbentang di Pantai Selatan dari Kapanewon Srandakan, Kapanewon Sanden dan Kapanewon Kretek.

Kapanewon Kretek secara administrasi berada di sebelah Selatan Ibukota Kabupaten Bantul. Luas wilayah Kapanewon Kretek adalah 2.677 Ha. Wilayah administrasi Kapanewon Kretek meliputi 5 Kalurahan yakni: Kalurahan Tirtomulyo, Kalurahan Parangtritis, Kalurahan Donotirto, Kalurahan Tirtosari, Kalurahan Tirtohargo. Kapanewon Kretek sendiri berbatasan dengan Kapanewon Bambanglipuro di sisi utara, berbatasan dengan Kapanewon Pundong dan Kapanewon Purwosari (Kabupaten Gunungkidul) di sisi timur. Sedangkan untuk sebelah barat berbatasan dengan Kapanewon Sanden dan

[illegible]

Sumber: Laporan Kinerja Kapanewon Kretek 2020

4.2 Aspek Kependudukan

Berdasarkan Jumlah keseluruhan penduduk Kapanewon Kretek adalah 30.863 orang dengan jumlah penduduk laki-laki 15.101 orang dan penduduk perempuan 15.762 orang. Secara detail sebaran penduduk dalam tingkat

Kalurahan dapat di lihat pada gambar 2.2. Di lihat dari jumlah total maka Desa Tirtohargo memiliki jumlah total penduduk terkecil yakni sebanyak 3.033 disusul Desa Tirtosari sebanyak 4.482 orang. Jumlah penduduk berikutnya adalah Desa Tirtomulyo dengan jumlah penduduk total 6.997 orang. Untuk dua desa terakhir yakni Desa Parangtritis memiliki 7.877 dan Desa Donotirto memiliki jumlah terbesar dengan 8.474 orang. Sebagian besar penduduk Kapanewon Kretek adalah petani. Dari data monografi Kapanewon tercatat 8.848 orang atau 28,4 % penduduk Kapanewon Kretek bekerja di sektor pertanian, peternakan dan perikanan.

	Desa Village	Penduduk Population		Persentase Penduduk Percentage of Total Population
		Laki-laki Male	Perempuan Female	
	(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Tirtohargo	1 500	1 533	3 033
2.	Parangtritis	3 856	4 021	7 877
3.	Donotirto	4 116	4 358	8 474
4.	Tirtosari	2 173	2 309	4 482
5.	Tirtomulyo	3 456	3 541	6 997
	Jumlah/Total	15 101	15 762	30 863
				100,00

Gambar 4. 2. Jumlah Penduduk Kapanewon Kretek

Sumber data: Kecamatan Kretek dalam angka 2020

4.3 Aspek Budaya

Dari sisi kebudayaan Kapanewon Kretek memiliki potensi kesenian antara lain karawitan, ketoprak, wayang orang, jathilan, mocapat hingga keroncong. Kesenian karawitan terdapat di Desa Tirtomulyo, Desa Parangtritis, Desa Donotirto, Desa Tirtosari, dan Desa Tirtohargo. Organisasi yang tertua adalah Among Budoyo terdapat di Tegal Desa Donotirto, berdiri pada tahun 1975. Kesenian ketoprak terdapat di Desa Tirtomulyo, Desa Parangtritis, Desa Donotirto, Desa Tirtosari, dan Desa Tirtohargo. Organisasi yang tertua adalah Timbul Budaya terdapat di Tegal Desa Donotirto, berdiri pada tahun 1975. Kesenian wayang orang terdapat di Grogol XI Desa Parangtritis organisasinya Wuri Budoyo dan di Muneng Desa Tirtohargo organisasinya Tri Roso Budoyo. Kesenian jatilan terdapat di Muneng Desa Tirtohargo organisasinya Sentuh

Budoyo dan di Tapuran Desa Tirtosari organisasinya Kuda Lumping. Kesenian macapat terdapat di Desa Donotirto organisasinya Sukro Kasih dan Mekar Budaya. Kesenian keroncong terdapat di Desa Donotirto organisasinya Melati Laras dan Remaja Budaya. Kesenian slawatan terdapat di Desa Tirtomulyo, Desa Parangtritis, Desa Donotirto, dan Desa Tirtosari. Organisasi yang tertua adalah Maulana Magribi terdapat di Grogol IX Desa Parangtritis, berdiri pada tahun 1965. Potensi upacara adat yang ada di Kecamatan Kretek adalah Labuhan Pisungsung Jaladri, Labuhan Alit, Labuhan Ageng, Labuhan Hondodento, Melasti, Ngliwet Pitik, dan Upacara Bersih Desa Parangtritis.

Selain potensi budaya yang berupa aktifitas kesenian Kapanewon Kretek juga memiliki makanan yang khas seperti rempeyek Jingking dan juga Karangan, untuk rempeyek dapat ditemukan di penjual camilan di sekitar pantai sedangkan untuk Karangan yang merupakan makanan berbahan dasar rumput laut ini dapat ditemukan di beberapa pasar tradisional di Bantul seperti Pasar Celeb, Pasar Turi, Pasar Angkruksari hingga Pasar Pundong. Rumput laut yang berasal dari pesisir selatan diolah sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang dapat dikonsumsi secara sehari-hari.

Sayangnya makanan Karangan ini jarang diketahui oleh masyarakat umum. Tidak semua generasi muda pernah mencicipi bahkan mengetahui makanan sehat ini. Untuk itu perlu upaya mengenalkan kembali Karangan sebagai sebuah makanan sehat di masyarakat yang mulai memahami gaya hidup sehat.

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil Penelitian

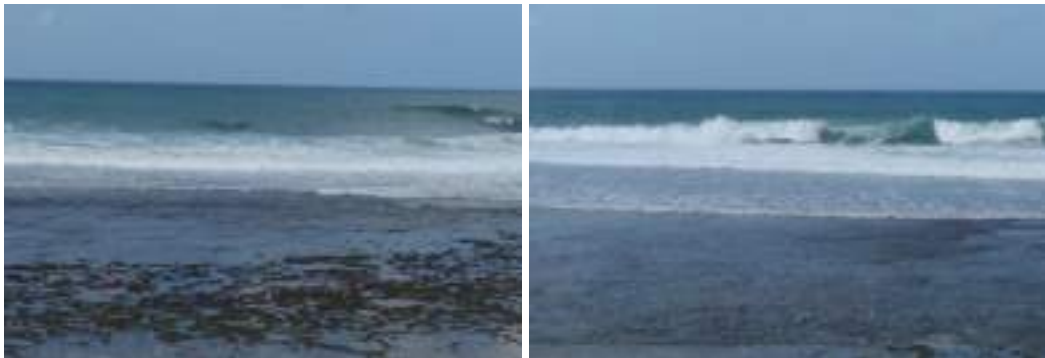
5.1.1 Pencarian Bahan Baku Karang

Bahan baku makanan tradisional Karang adalah jenis rumput laut atau alga yang tumbuh di batu-batu karang tepi laut. Menurut Suparmi (2009:97) rumput laut ini merupakan salah satu kelompok tumbuhan laut yang mempunyai sifat tidak bisa dibedakan antara bagian akar, batang, dan daun. Seluruh bagian tumbuhan disebut thallus, sehingga rumput laut tergolong tumbuhan tingkat rendah. Rumput laut tumbuh di alam dengan melekatkan diri pada karang, lumpur, batu, pasir dan benda keras lainnya. Pertumbuhan dan penyebaran dipengaruhi oleh faktor oceanografi seperti faktor kimia, fisika, suhu dan pergerakan air laut.

Di kawasan pantai selatan lokasi yang memiliki gugusan karang berada di kawasan timur pantai parangtritis menuju Kabupaten Gunungkidul hingga ke arah Jawa Timur. Alga dapat hidup di dasar perairan atau dalam perairan (*aquatik*) maupun daratan (*terrestrial*) yang terkena sinar matahari, namun kebanyakan alga hingga kini hidup di perairan (Suparmi, 2009). Beberapa jenis rumput laut yang ada di perairan pantai selatan DIY adalah jenis *Sargassum* yang dapat digunakan sebagai campuran cat, jenis *Gelidium* yang biasa dijadikan racikan obat maupun kosmetik, jenis *ulva* yang biasa digoreng menjadi peyek, dan jenis *Gracilaria* yang bisa diolah menjadi agar-agar.

Untuk mendapatkan bahan baku Karang menurut Nusidi (75 tahun) warga Sono Parangtritis dahulu masyarakat harus pergi ke “Parang” sebutan daerah pantai sisi selatan Bantul. Lokasi pencarian berada di sekitar Parang

Endog hingga ke arah timur hingga arah pantai-pantai Gunungkidul. Memetik rumput laut di batuan karang membutuhkan usaha keras. Para pemetik harus menunggu ombak surut kemudian dengan tangan mencabut rumput laut yang menempel di batu karang sehingga di bagian akar dapat dipastikan terdapat batu karang yang masih menempel. Hasil yang diperoleh di tampung menggunakan karung bagor sehingga pemetik kadang memanjat karang tajam sambil mengusung rumput laut basah yang berat. Masyarakat menyadari bahwa memetik rumput laut itu adalah pemberian yang kuasa karena tidak perlu menanam namun dalam memetiknya juga tidak dapat di pastikan. Hal ini dipengaruhi oleh musim dan juga kondisi laut. Waktu ombak surut tidak dapat di pastikan sehingga masyarakat hanya menggunakan perhitungan kalender Jawa sebagai acuan ketika mencari Karang. Gambaran keadaan air laut pasang dan surut dapat dilihat pada gambar 5.1 dibawah ini.



Gambar 5. 1. Kondisi batu karang saat air surut dan air pasang

Ketika usia sudah tidak memungkinkan untuk mencari karang lagi maka untuk saat ini Nusidi mengandalkan setoran dari saudara di Gunungkidul seperti Cekel Saptosari maupun dari pantai Baron dan sekitarnya. Berdasarkan informasi dari Siswo Sukasmo (66 Tahun) dan Sipur (56 tahun) warga Gunungkidul ada berbagai macam jenis Karang yang dapat di temukan di pantai selatan Daerah Istimewa Yogyakarta. Gambaran bentuk dan nama lokal beberapa jenis karang dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 5. 2. Klekap batu/sumpel (*dictyota dicotoma*) dan Ranti (*sargassum*)



Gambar 5. 3 Lembayung ijo (*Ulva lactuca*) dan Kembang suruh (*Eucheuma arnoldii*)



Gambar 5. 4. Karangan Kinjeng dan Karangan Ager (*Gracilaria sp*)



Gambar 5. 5. Ganggeng (*Chaetomorpha linum*) dan Kendal (*Sargassum cristaefolium*)



Gambar 5. 6. Pentil/klabangan (*Codium bartlettii*) dan Simbar (*Gelideilla acerosa*)

Bahan baku makanan tradisional Karang yang berasal dari Kapanewon Kretek Kabupaten Bantul menggunakan dua jenis rumput laut yakni jenis “Kinjeng” dan “Ager”. Keduanya memiliki lokasi tumbuh yang berbeda. Karang kinjeng banyak tumbuh di batu karang yang sering tersapu ombak, sedangkan jenis ager terendam air cukup dalam sehingga ketika air laut tidak surut jauh maka jenis Karang ini masih terendam air.

Nusidi menceritakan bahwa dulu pekerjaan mencari Karang adalah pekerjaan turun termurun. Kemampuan mencari Karang diajarkan oleh anggota kerluarga ataupun teman seumuran. Dahulu ketika Nusidi masih muda masyarakat mencari Karang ketika air surut. Proses air surut biasanya terjadi di pagi hari sekitar pukul 6 hingga pukul 7 pagi dan antara pukul 3 hingga pukul 5 sore. Pantangan dalam mencari rumput laut hanya soal air pasang surut,

mereka tidak berani mengambil Karanganyar pada waktu surut air yang ketiga karena ombak sering datang tiba-tiba dan lebih besar sehingga beresiko terhadap keselamatan jiwa. Banyak teman-teman Nusidi yang meninggal terbawa ombak.

Saat ini banyak orang yang mencari Karanganyar sudah jauh lebih mudah dengan adanya kendaraan bermotor. Para pemetik dapat mencari Karanganyar hingga jauh dari rumah tempat tinggalnya. Surahno (47 tahun) warga Tepus Gunungkidul pemetik Karanganyar menyebutkan bahwa untuk mencari bahan rumput laut yang dapat di jual dirinya bisa sampai ke Pacitan Jawa Timur. Gambaran para pemetik Karanganyar saat ini dapat dilihat pada gambar 5.7 di bawah ini.



Gambar 5. 7. Orang mencari rumput laut saat laut surut

Tas kantong dari kain bagor dan sepatu karet adalah alat wajib yang digunakan oleh pencari Karanganyar saat ini. Untuk mencukupi kebutuhan pembuatan Karanganyar Nusidi mendapatkan dari dua daerah yakni dari Gunungkidul dan Cilacap. Beberapa pencari Karanganyar yang berasal dari Gunungkidul biasanya mengantarkan langsung kepada Nusidi. Para pencari rumput laut yang menjual bahan baku ke Nusidi berasal dari sekitar Baron dan Saptosari. Menurut Nusidi jika hanya mengandalkan dari Gunungkidul saja kebutuhan bahan tidak mencukupi sehingga dia membeli juga dari Cilacap. Pencari Karanganyar dari Cilacap biasanya menawarkan kepada Nusidi ketika jumlah nya sudah mencapai satuan kuintal mendekati ton. Untuk Karanganyar yang berasal dari Cilacap sekali berangkat Nusidi berbelanja hingga puluhan juta dengan menggunakan truk. Jika tidak mengambil dalam jumlah banyak maka

akan menimbulkan kerugian diongkos perjalanannya. Dalam keadaan kering Karangan mampu bertahan bertahun-tahun. Kondisi bahan baku Karangan yang baik adalah tidak tercampur dengan Karangan lain, kering dan tidak berbatu besar. Gambaran stok bahan baku Karangan Nusidi dapat dilihat pada gambar 5.8. di bawah ini.



Gambar 5. 8. Stok bahan baku Karangan Nusidi dari Cilacap

Di rumah Nusidi stok bahan baku Karangan terdiri dari dua jenis yakni “kinjeng” dan “agar”. Dua jenis Karangan ini yang sejak dulu dicari oleh para pemetik Dusun Sono dan Dusun Duwuran. Keduanya memiliki bentuk dan lokasi tumbuh yang berbeda. Karangan Ager berbentuk silindris dan tumbuh di karang yang agak tengah dan terendam air. Gambaran Karangan Ager dapat dilihat pada gambar 5.9 di bawah ini.



Gambar 5. 9. Karangan Ager dalam kondisi kering

Karangan kinjeng memiliki bentuk lembaran tipis dan tumbuh di batu karang yang sering tersapu ombak sehingga kadang kering kadang tenggelam. Jenis Karang kinjeng ini tidak dapat dimakan secara langsung, berbeda dengan Karang ager yang dapat di makan langsung. Gambaran bentuk Karang kinjeng dapat dilihat pada gambar 4.10 di bawah ini.



Gambar 5. 10. Karang Kinjeng kondisi kering

Masyarakat Gunungkidul banyak yang memiliki aktifitas pencari rumput laut baik sebagai pekerjaan ataupun sebagai sampingan. Salah satu daerah yang warga dusunya memiliki pekerjaan mencari rumput laut adalah dusun Ngepung Tanjungsari Kemadang Gunungkidul. Menurut Bu Tukilah (54 tahun) warga dusun Ngepung pekerjaan mencari karangan sudah sejak dulu dilakukan warga. Saat ini kurang lebih terdapat 30 Kepala keluarga yang bekerja mencari Karang. Laut adalah satu-satunya lokasi kedua selain tegalan dan pekarangan untuk mendapatkan penghidupan. Aneka rumput laut oleh masyarakat di ambil untuk dijual. Mereka telah memahami bahwa ada jenis Karang yang dapat di konsumsi ada juga yang untuk obat bahkan untuk pupuk tanaman.



Gambar 5. 11. Stok rumput laut Tukilah Dusun Ngepung Gunungkidul

5.1.2 Teknik Pembuatan Karang

5.1.2.1 Alat dan bahan

Berdasarkan informasi Warti (36 tahun) anak dari Nusidi alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat Karang merupakan alat-alat tradisional. Peralatan utama yang digunakan adalah kuali besar yang terbuat dari tanah liat. Sejak dulu ibunya juga menggunakan kuali untuk memasak Karang. Gerabah memiliki keawetan yang baik meskipun saat ini sudah terdapat alat masak yang menggunakan bahan logam seperti aluminium dan stainless. Alat yang digunakan untuk membuat Karang dan sajian pelengkapannya dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 5. 1. Alat untuk pembuatan Karang

Gambar	Nama	Bahan	Fungsi
	Set Timbangan kodok	Logam	Menimbang bahan

Gambar	Nama	Bahan	Fungsi
	Irik	bambu	Menampung dan meniriskan bahan
	Ember cuci	plastik	Untuk mencuci bahan
	Kuali	Tanah liat	Untuk merebus bahan
	siwur	Batok kelapa dan bambu	Untuk mengaduk
	Baskom dan kalo	Plastik dan aluminium	Untuk melumatkan dan menyaring buah asam jawa

Gambar	Nama	Bahan	Fungsi
	Ember kecil	plastik	Untuk menampung hasil adonan yang sudah jadi
	cintung	plastik	Menuang adonan ke cetakan
	cawan	Batok kelapa	Membuat cetakan

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Karangan dalam dokumentasi kajian ini adalah jenis Kinjeng dan dapat dilihat dalam tabel di bawah ini:

Tabel 5. 2. Bahan pembuatan Karangan

Gambar	Nama Bahan	Fungsi
	Karangan kinjeng	Bahan dasar
	Air	Pelarut bahan dasar

Gambar	Nama Bahan	Fungsi
		
	Asam jawa	Penghancur bahan dasar karangan jenis Kinjeng
	Minyak goreng	Agar tidak meluap
	garam	Penambah rasa
	Pewarna hijau	Mempercantik tampilan

5.1.2.2 Proses Pembuatan Karang

Untuk mendapatkan Karang yang baik terdapat hal penting yang harus dilakukan yakni untuk proses persiapan bahan. Bahan rumput laut yang akan diolah perlu pembersihan dari batu karang yang menempel pada bagian akar. Proses ini dilakukan secara manual. Upah membersihkan batu di bagian akar rumput laut kurang lebih Rp. 100.000 hingga Rp. 150.000 untuk satu karung. Gambar proses pembersihan batu dapat dilihat pada gambar 4.12. di bawah ini:



Gambar 5. 12. Ilustrasi pembersihan rumput laut dari batu karang yang menempel pada akar

Proses berikutnya adalah penimbangan bahan dasar. Untuk bahan dasar yang digunakan dalam dokumentasi ini adalah Karang jenis kinjeng yang sudah kering. Dengan menggunakan timbangan kodok bahan di timbang sebanyak dua kilogram. Semua bahan di taruh pada *irik* untuk kemudian masuk dalam proses pencucian. Proses penimbangan bahan baku dapat dilihat pada gambar 5.13 di bawah ini:



Gambar 5. 13. Proses penimbangan bahan baku

Proses berikutnya adalah proses pencucian. Dalam proses ini bahan baku di cuci dengan air mengalir beberapa kali. Proses pencucian ini bertujuan untuk membersihkan pasir dan juga kotoran-kotoran lain yang ikut pada proses penjemuran. Pencucian dilakukan berulang-ulang kali sampai warna air bekas cucian tidak keruh. Pada proses pencucian pertama biasanya air akan berbusa berwarna putih keruh. Sembari Ibu Rukidem membersihkan bahan baku maka Ibu Wartu anaknya menyalakan tungku berbahan bakar kayu untuk memanaskan air dalam kuali. Alasan penggunaan bahan bakar kayu karena sejak dulu proses pembuatan Karang selalu menggunakan tungku kayu. Dahulu ketika bahan bakar masyarakat masih bergantung dengan kayu untuk memasak maka membuat Karang menggunakan bahan bakar “klaras” atau daun pisang yang mengering sehingga waktu nya lebih lama. Saat ini dengan maraknya gas elpiji membuat orang tidak memakai kayu lagi sehingga untuk bahan bakar kayu lebih mudah dicari kata bu Wartu .gambaran proses di atas dapat dilihat pada gambar 5.14 di bawah ini



Gambar 5. 14. Proses pencucian bahan baku Karang dan pemanasan air perebusan

Setelah air mulai panas maka perlu membuat larutan asam yang berasal dari air dan buah asam jawa. Buah asam berfungsi untuk menghancurkan rumput laut yang sedang dimasak. Penggunaan asam hanya untuk jenis Karang kinjeng saja, sedangkan untuk Karang ager tidak dibutuhkan. Proses ini sangat penting karena berdampak kepada hasil Karang nantinya. Jika asam terlalu banyak maka Karang akan menjadi keras, jika kurang maka hasilnya akan lembek. Untuk bahan baku Karang 2 kg dan air 2 ember dibutuhkan 1,25gram asam

java. Setelah air panas cairan asam di masukan kedalam kuali dan disaring dengan “Kalo” agar biji dan serabut asam tidak masuk kedalam kuali. Proses ini dapat dilihat pada gambar 5.15. di bawah ini



Gambar 5. 15. Proses pengambilan air asam dan penambahannya pada kuali

Setelah air mendidih maka bahan baku Karangan dimasukan kedalam kuali, masing masing kuali di isi dengan satu *irik*. Proses pemasakan disini memakan waktu yang cukup lama yakni sekitar tiga jam. Bahan Karangan dalam kuali sekali kali di aduk dengan siwur untuk memindah posisi bahan yang di atas dan di bawah. Proses ini dapat dilihat pada gambar 5.16 ini.



Gambar 5. 16. Proses perebusan bahan baku Karangan

Setelah melalui proses perebusan dua setengah jam maka Karangan akan terlihat mendidih. Setelah mendidih proses berikutnya adalah penambahan minyak goreng kedalam kuali dengan takaran secukupnya. Setelah diaduk

berikutnya diberikan garam sejumlah 125 gr yang dibagi menjadi di dua kali. Garam ditambahkan untuk memberikan rasa asin kepada Karanganyar nantinya. Gambaran proses di atas dapat dilihat pada gambar 5.17 di bawah ini:



Gambar 5. 17. Proses penambahan minyak goreng dan garam

Setelah proses penggaraman ini maka pembuatan Karanganyar bisa dikatakan hampir selesai. Pada akhir proses ini kondisi air dan Karanganyar telah bersatu menjadi cairan kental berwarna coklat. Cairan warna coklat yang terlihat kucel tentunya tidak cantik jika di jual menurut Ibu Warti sehingga dia menambahkan pewarna makanan hijau untuk mempercantik warna Karanganyar nantinya. Warna hijau juga memberikan kesan lebih alami tuturnya. Gambaran proses ini dapat dilihat pada gambar 5.18 di bawah ini.



Gambar 5. 18. Proses pemberian tambahan pewarna hijau

Proses berikutnya adalah persiapan untuk mencetak makanan Karangan. Bahan baku yang telah jadi dipindahkan dari dapur keruang cetak di bagian dalam rumah. Dari dua kuali bahan yang diolah menghasilkan enam ember plastik Karangan siap cetak, gambaran proses ini dapat dilihat pada gambar 5.19 di bawah ini:



Gambar 5. 19. Hasil jadi bahan Karangan siap cetak

Akhir dari proses pembuatan Karangan adalah proses cetak dengan menggunakan batok kelapa. Dengan menggunakan centong plastik Rukidem menuangkan satu centong Karangan cair kedalam batok kelapa sebagai alat cetak. Takaran satu centong ini dikenal dengan istilah “titis”. Ketika Karangan dalam keadaan sudah sedikit mengeras maka beliau menuangkan lagi satu centong ke cetakan yang sama. Hal ini dilakukan hingga dua kali sehingga dalam satu cetakan batok kelapa terdapat tiga keping Karangan. Kepingan Karangan dapat terbentuk secara alami karena Karangan yang permukaannya sudah sedikit mengeras tidak akan lengket dengan lapisan berikutnya. Gambaran proses ini dapat dilihat pada gambar 5.20 di bawah ini:



Gambar 5. 20. Proses pencetakan Karangan



Gambar 5. 21. Karangan sudah jadi

5.1.2.3 Proses pembuatan botok kelapa

Seperti yang telah di sampaikan pada proses pembuatan Karangan di atas, dalam sub bab ini akan membahas tentang proses pembuatan makanan tambahan sebagai pelengkap ketika menjual Karangan. Makanan tambahan ini berupa botok yang terbuat dari buah kelapa. Proses ini dilakukan ketika menunggu proses perebusan bahan Karangan yang memerlukan waktu lama. Proses pembuatan botok kelapa ini dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 5. 3. Alat untuk pembuatan botok

Gambar	Alat	Bahan	Fungsi
	berang	besi	Mencukil kelapa

Gambar	Alat	Bahan	Fungsi
	Pemukul	besi	Memecah kelapa
	Ember	plastik	Mencuci buah kelapa
	Parutan tangan	stainless	Membersihkan kulit kelapa setelah di cukil
	Parutan mesin	stainless	Memarut kelapa yang sudah bersih
	Pisau dan talenan	stainless	Membersihkan dan memotong bumbu
	blender	plastik	Menghancurkan bumbu

Gambar	Alat	Bahan	Fungsi
	Daun dan lidi	Daun pisang dan lidi kelapa	Untuk membungkus
	Panci kukus	aluminium	Untuk mengukus

Tabel 5. 4. Bahan pembuatan botok kelapa

Gambar	Nama Bahan	Fungsi
	Buah kelapa	Bahan dasar
	Rempah terdiri dari: Cabai merah Bawang merah Bawang putih Jahe Lengkuas Daun jeruk Gula jawa	Bumbu dasar pemberi rasa, aroma dan rasa

Gambar	Nama Bahan	Fungsi
	garam	Penambah rasa

Proses pertama pembuatan botok kelapa adalah dengan memecah kelapa dengan besi dan mencungkil buah kelapa dengan bekas arit yang difungsikan sebagai pengganti *berang*. Untuk bahan digunakan 8 biji kelapa. Botok yang bagus terbuat dari bahan kelapa muda yang ditandai dengan kulit ari yang berwarna coklat kekuningan. Namun jika menggunakan kelapa muda saja maka secara harga untuk berjualan tidak masuk. Ibu Warti menjelaskan bahwa harga kelapa per butir sudah mencapai Rp.6.000,- dan hasilnya sedikit maka untuk mengkalinya beliau mencampur antara kelapa muda dan kelapa tua agar tetap masuk untuk berjualan. Proses di atas dapat dilihat secara detail pada gambar 5.22 di bawah ini:



Gambar 5. 22. Proses mendapatkan buah kelapa tua dan muda untuk bahan botok

Proses yang kedua adalah membersihkan kulit ari kelapa yang berwarna coklat tua dan coklat muda dengan menggunakan penyerut stainless. Pengupasan

dilakukan agar warna botok nanti tidak terlihat kusam. Proses ini masih dilakukan dengan alat manual seperti yang nampak pada gambar 5.23 di bawah ini.



Gambar 5. 23. Proses pengerokan kulit ari buah kelapa

Setelah kulit ari kelapa selesai di kerok maka dilanjutkan dengan proses pencucian dan masuk pada proses pamarutan. Ibu Warti menggunakan mesin parut listrik karena lebih cepat dibandingkan dengan menggunakan parutan manual. Dengan bantuan mesin parut maka delapan kelapa dapat selesai dalam hitungan menit. Proses tersebut dapat dilihat pada gambar 5.24 di bawah ini.



Gambar 5. 24. Proses pamarutan kelapa dengan mesin pamarut

Setelah proses pamarutan kelapa selesai maka berikutnya adalah persiapan bumbu untuk pencampur kelapa nantinya. Bumbu yang digunakan

berupa kombinasi bumbu pedes yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai, daun jeruk, jahe, lengkuas, gula jawa, garam. Semua bahan di kupas dan di cuci lalu di blender. Dahulu proses ini masih menggunakan cobek. Namun saat ini dengan adanya listrik maka proses menghaluskan bumbu dapat menggunakan blender. Proses di atas dapat dilihat pada gambar 5.25 di bawah ini.



Gambar 5. 25. Proses persiapan bumbu botok kelapa

Setelah bumbu-bumbu siap maka semua bahan akan di campurkan dengan parutan kelapa tadi. Untuk mencapurnya Ibu Warti menggunakan ember dan proses pengadukan dilakukan secara manual. Setelah dirasa sudah cukup maka semua bahan yang tercampur dikemas dengan daun pisang guna masuk ke tahap terakhir yakni pengukusan. Detail proses atas dapat dilihat pada gambar 5.26 di bawah ini



Gambar 5. 26. Proses pencampuran bumbu dengan parutan kelapa dan pengemasan dengan daun pisang

Setelah proses ini selesai maka tahap terakhir adalah pengukusan. Pengukusan dilakukan selama empat puluh lima menit dengan menggunakan panci pengukus. Aroma daun pisang yang bercampur dengan kelapa berbumbu

memberikan aroma khas. Gambaran proses di atas dapat dilihat pada gambar 5.27 di bawah ini.



Gambar 5. 27. Proses pembungkusan dan pengukusan botok kelapa



Gambar 5. 28. Botok kelapa sudah matang

5.1.2.4 Teknik Penyajian

Warna hasil olahan rumput laut kering menjadi Karang aslinya berwarna coklat tua dengan aroma khas laut. Rasa gurih yang segar ditambah dengan aroma khas laut jika dikunyah memberikan sensasi kenyal dan “krenyes-krenyes”. Sensasi itu berasal dari rumput laut yang belum hancur sempurna. Warna coklat yang kurang menarik untuk dilihat membuat Nusidi menambahkan bahan pewarna makanan. Untuk menambah kesan segar dan cantik Karang di tambah dengan pewarna makanan hijau.

Berdasarkan observasi di lapangan, penyajian Karangan ketika dijual di pasar dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Teknik bungkus daun pisang yang digunakan berjenis penak/tempelang dengan samir di atasnya. Pada bagian ujung daun pisang dikunci dengan menggunakan lidi agar isianya tidak keluar. Membungkus Karangan menggunakan daun pisang sudah menjadi tradisi sejak zaman dulu. Bentuk kemasan Karangan ketika di sajikan dapat dilihat pada gambar 5.29 di bawah ini:



Gambar 5. 29. Bungkusan Karangan model penak/tempelang dengan samir persegi

Bahan baku Karangan yang berupa rumput laut tentunya memiliki aroma khas laut. Untuk sebagian orang aroma tersebut dapat memicu rasa mual ketika mengkonsumsinya. Agar mudah diterima masyarakat secara umum maka Karangan disajikan dengan bahan makanan tambahan berupa botok kelapa. Salah satu fungsi botok kelapa adalah untuk menyamarkan aroma amis khas laut. Untuk memisahkan Karangan dengan Botok kelapa Rukidem memberikan alas berupa plastik bening sehingga botok akan tetap kering tidak bercampur dengan cairan yang dapat muncul dari Karangan. Detail dapat dilihat pada gambar 5.30. di bawah ini.



Gambar 5. 30. Penggunaan plastik untuk membatasi Karangan dengan botok kelapa

Penggunaan daun pisang memberikan kesan kesederhanaan dan alami. Tanaman pisang yang tumbuh di sekitar rumah merupakan bahan baku alami dan murah. Menurut Nusidi jika dalam keadaan suhu ruang Karangan masih tahan hingga dua hari, namun ketika sudah masuk lemari pendingin mampu bertahan hingga satu minggu. Kesederhanaan daun pisang juga terdapat pada warnanya, warna daun pisang terasa bersahaja dengan warna hijau tuanya, satu corak warna yang dekat dengan kehidupan dan alam semesta dan tidak melelahkan mata.



Gambar 5. 31. Karangan siap saji

5.2 Pembahasan

5.2.1 Sejarah Karanganyar Dari Kapanewon Kretek

Indonesia dengan luasan wilayah dan ragam masyarakat yang tinggal didalamnya menyimpan aneka ragam budaya termasuk makanan. Setiap daerah di Indonesia memiliki aneka ragam budaya makanan yang di wariskan, di tafsirkan dan digunakan hingga saat ini. Geografis merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi keanekaragaman makanan tersebut. Masyarakat yang tinggal di dataran tinggi, basah dan dingin akan memiliki makanan yang berbeda dengan masyarakat yang tinggal di daerah pesisir yang panas. Wilayah yang memiliki varietas tanaman dan tumbuhan yang banyak juga akan berbeda jenis makanannya jika dibandingkan dengan wilayah yang minim varietas tanaman dan tumbuhannya. Di Indonesia rumput laut telah lama dikonsumsi oleh masyarakat, terutama di daerah pesisir (Waryono, 2001). Pada umumnya, pemanfaatan rumput laut pada masa itu adalah untuk dimakan atau dikonsumsi langsung. Beberapa jenis rumput laut yang sudah dikonsumsi masyarakat antara lain Anggur laut (*Caulerpa sp*), Cottonii (*Kappaphycus alvarezii*) dan agar (*Gracilaria*).

Karanganyar sebagai bahan makanan menurut Nusidi (75 Tahun), Sumadi (85 tahun). Pardi Utomo (85 tahun) warga Sono Parangtritis Bantul telah ada sejak zaman mbah-mbah dahulu karena sejak beliau kecil keluarga nya telah membuat makanan tradisional Karanganyar ini. Pendapat tersebut diperkuat oleh Marinah (80 tahun) dan Bardi Utomo (80 tahun) warga Duwurhan Parangtritis. Sumadi menceritakan bahwa sekitar tahun 1950an kondisi masyarakat dalam keadaan susah pangan. Tiwul menjadi makanan yang mahal harus dibagi-bagi dengan anggota keluarga yang lain. Saat itu rata-rata masyarakat mengkonsumsi gogik. Gogik sendiri merupakan tiwul yang dikeringkan dengan cara dijemur diterik matahari sampai kering. Hal tersebut diperkuat oleh sejarawan Heri Priyatmoko (Syifa:2019) "tiwul yang berbahan baku singkong dijadikan pengganti nasi ketika harga beras tidak terbeli oleh masyarakat pada era penjajahan Jepang". Sulitnya keadaan waktu itu ternyata mempengaruhi pola makan masyarakat. Sebagai gambaran dapat dilihat penelitian lain tentang makanan khas Jepara Horok-horok. Horok-horok menjadi makanan pengganti

nasi karena masyarakat Jepara kekurangan bahan makanan pokok akibat dari pendudukan Jepang. Akhirnya, masyarakat yang pengetahuannya terbatas pada saat itu memanfaatkan bahan yang ada di sekitar mereka yaitu tepung aren dan mengolahnya menjadi horok-horok (Cornellia Sella Prasiska :2018: 17)

Nusidi masih ingat bahwa saat kecil orang tuanya dan mayoritas masyarakat dusun Sono serta Duwuran sudah mencari Karangan. Pekerjaan ini merupakan pekerjaan yang tidak pasti karena mengandalkan “*pawehe sing kuoso*” tambah Nusidi. Dari ungkapan tersebut terdapat dua hal yang disampaikan yaitu pertama laut merupakan lahan yang diberikan oleh Gusti Allah tanpa harus menanam dan merawat. Kedua, jumlah Karangan yang dapat dipetik juga sangat tergantung oleh pasang surut air yang terjadi.



Gambar 5. 32. Keluarga Nusidi Sono Parangtritis Bantul

Berdasarkan cerita Rukidem (69 tahun) istri Nusidi, keluarganya sudah sejak dulu membuat makanan Karangan. Kondisi sulit pangan yang dialami waktu itu membuat masyarakat berusaha mencari sumber makanan dari pesisir yang berada di sekitar mereka. Nusidi menyampaikan bahwa terdapat dua dusun di Parangtritis yang semua nya mencari Karangan yakni Dusun Sono dan Duwuran. Bahan baku Karangan yang diperoleh di jemur kemudian di olah menjadi makanan. Terdapat juga Karangan yang dijual dalam keadaan kering untuk bahan obat tuturnya.

Rukidem menyampaikan saat beliau kecil “*ramak*” nya sudah memiliki pekerjaan mencari dan membeli bahan baku Karangan. *Ramak* mencari bahan baku tersebut sampai daerah Bibis Gunungkidul yang saat ini masuk di wilayah

Saptosari. Kendaraan yang digunakan berupa Kuda karena waktu itu kendaraan bermotor belum ada. Kendaraan modern waktu itu adalah sepeda dimana hanya ada dua orang yang memilikinya dalam satu desa. Kuda yang dibawa biasanya sekitar dua hingga tiga ekor dimana satu ekor kuda mampu mengangkut beban 125 kg.

Bibis sebagai pusat pemetik Karang di daerah Saptosari diperkuat oleh Mardiwiyo (85 tahun) warga Bibis Krambil sawit Saptosari Gunungkidul bahwa ketika jaman dulu mayoritas penduduk Bibis mencari Karang. Untuk karangan yang laku di jual adalah jenis ager, kinjeng dan simbar. Untuk kebutuhan makan sehari-hari masyarakat mengolah karangan ranti, gombal atau geble yang di masak dengan bumbu oseng. Masyarakat juga mengkonsumsi karangan kinjeng Jika hasil petik nya banyak dengan cara di buat *pelas*, yakni sejenis urap dengan bumbu kelapa, bawang merah, kencur, gula dan garam dengan teknik kukus.



Gambar 5. 33. Mardiwiyo warga Bibis Krambil Sawit Saptosari Gunungkidul

Secara lebih detail Mardiwiyo menjelaskan bahwa dahulu wilayah Bibis termasuk pusat orang berjualan Karang. Banyak para pembeli yang datang dari luar daerah untuk membeli Karang di pasar tradisional Bibis. Pasar Bibis ini hanya buka di seminggu sekali yakni pada pasaran hari Wage. Pola pasar ini tetap bertahan hingga saat ini. Letak pasar Bibis sendiri saat ini tidak jauh dari SD Bibis yang hanya berjarak kurang lebih tigapuluh meter. Kondisi saat ini dapat dilihat pada gambar 5.34 dibawah ini



Gambar 5. 34. Kondisi saat ini Pasar Bibis Krambil Sawit Saptosari Gunungkidul

Lokasi pencarian bahan baku Karang berdasarkan informasi Pardi Utomo (85 tahun) warga Sono Parangtritis Bantul adalah mulai dari pantai di wilayah Parangendog, Becici, Celengtibo, Gua langse hingga ke arah daerah selatan Karangnongko Purwosari. Jarak yang cukup jauh itu ditempuh dengan berjalan kaki menyusuri tepi pantai jika keadaan air surut. Namun ketika air pasang maka terpaksa harus menerabas hutan untuk ke lokasi yang lainnya. Kondisi wilayah yang sulit tersebut membuat banyak warga Sono harus menginap di sekitar lokasi agar dapat memetik karangan dua kali yakni sore dan pagi. Untuk dapat memetik Karang dua kali maka siang hari mereka berangkat menuju lokasi sehingga pada sore hari dapat mencari Karang ketika surut sore sekitar pukul 3 sore hingga 5 sore. Saat malam tiba mereka menginap agar saat “bangun” sekitar pukul 4 sampai 6 pagi dapat memetik Karang saat surut tiba. Perjalanan pulang sendiri memakan waktu yang cukup lama yakni sekitar delapan jam perjalanan. Selesai mencari Karang pukul 6 pagi maka sampai Sono pukul 2 siang.



Gambar 5. 35. Pardi Utomo warga Sono Parangtritis Bantul



Gambar 5. 36. lokasi perkiraan pencarian Karang berdasarkan cerita

Menurut Sumadi (85tahun) untuk mencari Karang waktu itu hanya menggunakan alat seadanya dan tidak ada alat khusus. Karang cukup di petik dengan tangan. Khusus pencarian Karang jenis Ager biasanya tinggi air masih di atas mata kaki hingga lutut karena lokasinya yang agak menjorok ke laut. Waktu pengambilannya hanya mengandalkan perasaan karena posisi mata tetap melihat ke arah laut untuk memastikan datangnya ombak. Ketika terlihat "*plenthungan*" air artinya ombak tidak akan lama lagi datang sehingga para pemetik Karang segera lari menjauh. Ketika air surut kembali ke laut maka pemetik segera berlari mengejar lokasi yang telah surut. Modal utama mencari Karang adalah karung untuk menaruh hasil memetik Karang, karung yang digunakan merupakan karung khusus yang di buat dari bahan "*tapas*" kelapa yang di jahit menjadi kantong yang cukup besar. Alasan pemilihan "*tapas*" kelapa karena selain dapat melar atau elastis bahan ini bersifat tidak menampung air sehingga ringan ketika di bawa. Bentuk tapas dapat dilihat pada gambar 5.37 di bawah ini



Gambar 5. 37. Tapas pohon kelapa

Sumadi menambahkan bahwa untuk mencari Karang alat-alat yang digunakan semua dari tanaman kelapa. Tapas yang di bentuk menjadi semacam tas di sebut "*Kompol*" berfungsi sabagai tempat menampung Karang. Hal ini dipertegas dengan apa yang disampaikan oleh Marinah (80 tahun) warga Duwuran Parangtritis, selain diubah menjadi tas, tapas juga dibuat menjadi sandal. Batuan karang yang licin menjadi tantangan untuk para pemetik Karang, jika menggunakan sandal yang terbuat dari ban karena sangat licin dan membahayakan keselamatan jiwa. Untuk itu para pemetik membuat "terompah" atau sejenis sandal dari bahan tapas tersebut agar membuat kaki memiliki sifat "*peret*". Tali yang digunakan sebagai pengait ke kaki adalah tali dari bahan tapas yang disebut "sendarat". Dengan begitu saat berjalan bahkan berlari di atas batu karang menjadi lebih aman.

Masih menurut Marinah, untuk membuat kompol dibutuhkan tiga hingga empat tapas kemudian dijahit dengan tali dari pohon kelapa yang disebut "*bas*". *Bas* merupakan tali yang dibuat dari bagian batang daun kelapa sisi dalam. Bagian dalam batang tersebut di kupas kecil-kecil dan digunakan sebagai tali pengganti benang. Pengambilan bahan *bas* hanya dapat dilakukan ketika kondisi pelepah masih basah, ketika sudah kering maka kulit akan mengeras dan susah untuk diambil. Bahan tali *Bas* dapat dilihat pada gambar 5.38 di bawah ini:



Gambar 5. 38. Bagian batang daun yang digunakan sebagai bahan tali Bas

Dalam sekali jalan rata-rata para pencari karang hanya mampu membawa empat buah kompol penuh. "segawan" adalah istilah yang digunakan pencari karang untuk empat kompol yang dibawa. Hal tersebut dikarenakan

pertimbangan berat dan jauh nya perjalanan pulang. Jenis yang dicari utamanya adalah Ager-ager dan Kinjeng, baru di akhir-akhir ada permintaan jenis *simbar*, *jangget*, *mbako* yang dijual dalam bentuk kering. Untuk konsumsi pribadi ada juga jenis *lontar* yang dimasak dengan cara di kukus kemudian diberikan bumbu pedes seperti di *gudang*.

Menurut Marinah (80 tahun) warga Duwuran Parangtritis, dahulu pekerjaan mencari rumput laut tidak hanya didominasi oleh laki-laki saja namun juga perempuan. Dirinya termasuk golongan perempuan yang mencari, memasak dan menjual Karang sehingga juga memahami perhitungan kapan waktu yang baik untuk mencari Karang. Menurut Marinah dulu dusun Duwuran kurang lebih ada dua puluh lima hingga tigapuluh orang yang pekerjaanya mencari Karang. dalam satu bulan kalau beruntung pemetik dapat mencari rumput laut tiga kali. Namun jika tidak beruntung maka kadang pulang tangan kosong. Proses pencarian Karang yang berbahaya ini juga banyak menelan korban. Bahkan saudara nya juga menjadi salah satu korban saat mencari Karang.



Gambar 5. 39. Marinah (80 tahun) warga Duwuran Parangtritis

Marinah menyampaikan bahwa *mongso Kalimo* adalah bulan terbaik untuk mencari Karang. Jika dalam satu bulan kalender jawa tersebut Marinah pergi ke laut dengan menginap. Tanggal 5-6-7 dan tanggal 12-15 sudah bisa pergi ke laut. Ketika sudah tanggal 20 ke atas maka masyarakat sudah tidak pergi mencari Karang lagi karena air sudah tinggi dan lokasi pencarian tergenang air. Ketika masuk *mongso kanem* Karang akan sulit ditemukan karena terkena air hujan.

Proses pencarian bahan baku Karang waktu itu menurut Bardi Utomo (80 tahun) warga Duwuran Parangtritis dilakukan hampir oleh semua warga Duwuran. Teknik, waktu dan alat yang digunakan sama dengan yang digunakan warga Sono. Salah satu alasan mencari Karang saat itu adalah laku untuk di jual. Wilayah parangtritis sejak dulu warga masyarakatnya sudah menanam bawang merah. Saat itu bawang merah masih menjadi tanaman yang baru dapat di panen setahun sekali sehingga guna memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat Dawuran pergi ke laut untuk memetik dan mengolah Karang menjadi makanan yang diperjualbelikan.



Gambar 5. 40. Bardi Utomo warga Dusun Duwuran Parangtritis

Penjualan makanan tradisional Karang dahulu banyak dilakukan di pasar wilayah Kretek dan sekitarnya. Pusat penjualan Karang di Kretek berada di Pasar Angkrusari, sedangkan untuk pasar disekitar Kretek yang menjadi lokasi penjualan Karang adalah Pasar Celep, Pasar Sangkeh, Pasar Sorobayan yang masuk wilayah Sanden, pasar Pahingan atau yang saat ini di kenal sebagai pasar Turi di Bambanglipuro hingga Pasar Pundong.

Berdasarkan informasi Nusidi sekitar tahun 1966 dan 1967 seluruh warga Sono berjualan Karang. Menurut cerita Wartu (36 tahun) yang merupakan anak dari Nusidi dahulu pasar Angkrusari berada di dekat perempatan yang saat ini menjadi lokasi pusat kuliner Angkrusari. Dahulu disana hampir dipenuhi oleh pedagang Karang dan semua laku terbeli. Isi pasar Angkrusari hanya dipenuhi oleh Karang, gethuk dan kacang rebus. Kondisi pasar Angkrusari lama saat ini dapat dilihat seperti pada gambar 5.41 di bawah ini



Gambar 5. 41. Lokasi pasar Angkruksari lama saat ini

Rukidem (75 tahun) menambahkan sejak kecil ketika libur tidak sekolah oleh ibunya di bekali satu *trinil* untuk berjualan Karang. Trinil merupakan salah satu perlengkapan dapur kategori tenggok kecil. Di daerah Parangtritis tenggok kecil disebut tenggok trinil, sebaliknya di daerah Trisik disebut *senik*. Tenggok besar berukuran garis tengah 43 cm, tinggi 34 cm; sedang tenggok yang berukuran sedang bergaris tengah 41 cm, tinggi 30 cm, tenggok kecil bergaris tengah 23 cm serta tinggi 16 cm. Bagian atas berbentuk bulat, dan bagian bawah persegi (Astuti Renggo, 1993:98). Gambaran bentuk tenggok dapat lihat seperti gambar 5.42 di bawah ini.



Gambar 5. 42. Bentuk wadah Tenggok

Sumadi dan Istrinya Tawilah (75 tahun) juga menjajakan Karang pasar yang sama. Pendapat ini juga diperkuat oleh Pardi Utomo dahulu ketika dia kecil dan masih belum berumah tangga maka pekerjaannya utamanya menggembala

sapi. Sedangkan orang tuanya Mulyo Karso mencari bahan dan membuat Karangan untuk di jual. Pardi Utomo sendiri mulai mencari dan berjualan Karangan ketika sudah menikah. Dalam tradisi orang Jawa ketika sudah menikah maka seorang anak memiliki keharusan untuk mencari sumber penghasilan sendiri untuk menghidupi keluarganya. Beliau berhenti berjualan ketika harga Karangan tidak lagi sepadan dengan resiko pencarian yang besar. Selain itu muncul nya jenis-jenis makanan baru turut membuat Karangan tidak lagi menjadi jajanan pilihan.

Berdasarkan informasi dari Marinah, Pada tahun 60an Karangan di jual dalam dua bentuk yakni *titisan* kecil dan satu batok penuh. Harga *sejinah titisan* adalah Rp.2.000,- sedangkan untuk satu batok penuh dijual dengan harga Rp.2.500,- hingga Rp.3.000,- Penjual Karangan di pasar Angkrusari sendiri mencapai kurang lebih 50 orang.

Sejak dulu Karangan memiliki bentuk dan warna yang sama dengan saat ini yakni berbentuk cetakan batok kelapa dan berwarna hijau. Berdasarkan informasi Nusi dahulu pewarnaan hijau menggunakan perasan daun asam muda sehingga menghasilkan warna hijau yang cantik.

5.2.2 Asal Usul Nama Karangan

Sumadi (85 tahun) menyampaikan bahwa masyarakat dusun Sono dalam proses mencari Karangan tidak secara asal. Mereka menggunakan perhitungan berdasarkan *tanggalan Jawa* atau kalender Jawa. Kalender Jawa merupakan kalender baru yang diciptakan oleh Sultan Agung pada tahun 1633 Masehi dimana dasar perhitungan waktu bukan lagi menggunakan berdasarkan peredaran matahari tetapi berdasarkan bulan. Proses penentuan waktu dan hari dalam proses mencari Karangan ini lah yang menjadi dasar asal-usul nama Karangan. nama karangan berasal dari kalimat "*le opek ngarang atau di karang*". Bahasa Jawa "*ngarang*" yang dimaksud adalah menghitung, menebak atau memperkirakan. Dalam konteks ini yang dimaksud dengan menghitung dan memperkirakan adalah waktu yang tepat untuk mencari Karangan. Proses waktu pencarian dipengaruhi oleh bulan dan tanggal dalam sistem kalender Jawa.



Gambar 5. 43. Sumadi warga Sono Parangtritis Bantul

Pengetahuan itu di turunkan turun temurun dari orang tua dan lingkungan. Jika waktunya tidak tepat maka proses pemetikan Karanganyar tidak dapat dilakukan karena air belum surut dengan baik. Proses mencari Karanganyar saat itu termasuk tidak mudah, di beberapa tempat turun kelaut berupa tebing curam dan hanya mengandalkan akar-akar pohon untuk berpegangan. Ketika dilokasi dasar ancaman berikutnya adalah ombak yang datang tiba-tiba. Perlu kewaspadaan yang tinggi ketika sedang memetik Karanganyar sehingga perhitungan waktu sangat penting dilakukan. Sebagai gambaran penanggalan Jawa dapat dilihat pada gambar 5.44 di bawah ini.

17 Dulkandah 1948 16 Besar 1948		September 2015					17 Zulqaidah 1436 16 Zuhijah 1436	
Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu		
30	31	1	2	3	4	5		
15 Legi 15	16 Pahing 16	17 Pon 17	18 Wage 18	19 Kliwon 19	20 Legi 20	21 Pahing 21		
6	7	8	9	10	11	12		
22 Pon 22	23 Wage 23	24 Kliwon 24	25 Legi 25	26 Pahing 26	27 Pon 27	28 Wage 28		
13	14	15	16	17	18	19		
29 Kliwon 29	30 Legi 30	1 Pahing 1	2 Pon 2	3 Wage 3	4 Kliwon 4	5 Legi 5		
20	21	22	23	24	25	26		
6 Pahing 6	7 Pon 7	8 Wage 8	9 Kliwon 9	10 Legi 10	11 Pahing 11	12 Pon 12		
27	28	29	30	1	2	3		
13 Wage 13	14 Kliwon 14	15 Legi 15	16 Pahing 16	17 Pon 17	18 Wage 18	19 Kliwon 19		

Gambar 5. 44. Perbedaan kalender Jawa dan kalender Nasional

Sebagai contoh, jika dilihat pada Gambar 5.44 maka pembacaan tanggal Jawa berada di sisi bawah kiri (lingkaran merah) dari tanggal nasional (lingkaran hijau) sedangkan tanggal kalender Hijriyah berada di kanan bawah (lingkaran biru). Antara tanggal Jawa dan Hijriyah bisa terjadi kesamaan namun juga bisa terjadi perbedaan.

Sumadi menyampaikan saat *tanggal enom* air surut paling bagus di pagi hari sedangkan surut yang kedua akan terjadi sore hari namun sudah mendekati gelap. Hal ini sangat penting karena perjalanan yang jauh dan melelahkan harus sepadan dengan hasil yang diperoleh, jangan sampai saat tiba di lokasi ternyata air tidak surut sehingga gagal mendapatkan Karang. Hal senada disampaikan oleh Pardi Utomo (85 tahun) beberapa waktu yang masih diingat waktu baik untuk mencari Karang adalah tanggal 8-9-10. Pada tanggal itu para pencari Karang sudah berani untuk menginap di lokasi karena mendapatkan dua kali kesempatan untuk memetik Karang yakni sore dan pagi. Selain itu tanggal 17-18-19 juga baik untuk mencari Karang. Pengetahuan tentang karangan tersebut di peroleh Pardi Utomo dari orang tuannya yang bernama Mulyo Karso. Jika mencari Karang sebelum tanggal tersebut itu maka air laut surut saat pagi masih dalam kondisi gelap sehingga cukup berbahaya karena tidak dapat melihat ombak yang datang.

Sumadi menjelaskan bahwa pekerjaan mencari Karang itu harus "*angon banyu*" atau memperhatikan kondisi air laut. Kapan waktu air surut, berapa lama air laut surut dan lain sebagainya. Proses *angon banyu* dilakukan dari proses penentuan hari hingga saat sudah sampai lokasi pencarian. Ketika air surut maka para pemetik berlari untuk mengambil Karang. Proses memetik hanya berlangsung beberapa detik karena harus memperhatikan ombak yang datang berikutnya. Ketika ombak datang maka para pemetik segera berlarian menjauh melewati karang yang licin dan tajam. Gambaran proses *angon banyu* dapat dilihat pada gambar 5.45 di bawah ini



Gambar 5. 45. Gambaran angon banyu saat proses pengambilan bahan Karangan

Sedikit berbeda dengan Sumadi dari Dusun Sono Parangtritis, menurut Sarno (69 tahun) warga dusun Prahur Girimulyo Panggang Gunungkidul, Nama Karangan berasal dari "*di karang yo enak*" jadi jenis rumput laut yang di ambil sudah di perkirakan enak untuk dikonsumsi. Jenis yang diambil antara lain Berdobo, Ranti, Simbar, Ager-ager, Kinjeng, dan Janglot.



Gambar 5. 46. Sarno warga Prahur Girimulyo Panggang Gunungkidul

Sarno menambahkan bahwa dahulu ketika kondisi sulit pangan masyarakat mencari bahan pangan yang ada. Tiwul yang biasa dikonsumsi menjadi barang yang sulit dan harganya mahal sehingga tidak semua orang dapat membelinya. Laut menjadi sumber penghidupan masyarakat. Mereka mengambil Karangan untuk di konsumsi. Sarno dahulu mencari Karangan di Pantai Ngungah hingga Pantai Nampu.

Namun ditemukan juga penamaan Karang yang berbeda dari pendapat-pendapat di atas. Karang berdasarkan Nusidi Warga Sono Parangtritis, Siswo Sukasmo (66 Tahun) warga Baron merupakan rumput laut yang berada di tepi laut dan menempel di batu karang disebut Karang. Hal senada juga disampaikan oleh Sipur (56 tahun) warga yang tinggal di Pantai Drini. Dulu beliau juga mencari Karang sehingga hafal jenis-jenis Karang yang laku di jual.



Gambar 5. 47. Sipur warga Drini Gunungkidul

5.2.3 Filosofi Karang

Makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya di daerahnya sejak beberapa generasi sebelumnya, di olah dari bahan yang tersedia dan sebagian mempunyai fungsi khusus baik sebagai makanan ritual maupun berkaitan dengan fungsi sosial dan budaya (Arsiniati Moeriabrata-Arbai:1997). Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun. Sedangkan menurut Lily Arsanti Lestari (2018: 1), makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dalam arti proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana.

Makanan tradisional yang masuk ke wilayah ritual biasanya memiliki makna khusus. Salah satu contoh makanan tradisional yang memiliki makna khusus adalah Nagasari. Dalam tradisi masyarakat Jawa, Nagasari sering dijadikan sebagai salah satu antaran makanan kepada tetangga atau saudara. Nagasari juga digunakan sebagai seserahan pada acara pernikahan. Nagasari

sebagai antaran makanan atau seserahan memiliki makna khusus. Makanan ini memiliki sifat lengket. Oleh karena itu, nagasari menjadi simbol untuk mempererat persaudaraan. Menggunakan nagasari sebagai antaran makanan mengandung harapan agar Tuhan menjadikan hubungan persahabatan atau kekeluargaan selalu erat. Penggunaan nagasari sebagai seserahan dalam acara pernikahan juga mengandung harapan. Harapan agar pasangan yang akan menikah dapat hidup rukun selamanya dalam mengarungi kehidupan berumah tangga. Makna lain penggunaan nagasari dalam seserahan pada acara pernikahan adalah harapan agar silaturahmi kedua keluarga pengantin tetap terjalin erat selamanya (Achroni, Dawud: 2017: 53-54).

Berdasarkan pendapat di atas maka Karanganyar merupakan bentuk makanan Tradisional khususnya kategori jajanan. Hal ini berdasar bahwa karanganyar hanya dapat diperoleh di pasar dan penjual keliling. Berdasarkan wawancara lebih jauh kepada para narasumber makanan tradisional ini tidak dipergunakan dalam acara khusus seperti pernikahan, selamatan maupun tradisi wiwitan. Nusidi sebagai satu-satunya pembuat Karanganyar saat ini hanya menyajikan Karanganyar ketika lebaran tiba untuk kudapan sanak saudara dan tamu yang datang.

Menurut Kuntowijoyo (2006:91-93), bahwa di Indonesia dikenal sistem simbol yang dualistic dan berhirarki. Masyarakat terbelah menjadi kelas negara dan kelas rakyat. Masyarakat jelata memberikan pencirian berdasarkan pengetahuan yang dimilikinya. Masyarakat agraris lebih banyak memberikan pengetahuan tentang lingkungan hidupnya. Mereka berinteraksi dengan alam sekitar untuk memenuhi kebutuhan fisik dan batinnya. Prioritas kehidupannya sangat bergantung pada pengetahuan sehari-hari (common sense), pengetahuan politik, dan pengetahuan lainnya termasuk pengetahuan teknik. Masyarakat feodal baik kelas negara dan rakyat memberikan urutan prioritas pengetahuan dimulai dari pengetahuan filsafat, pengetahuan politik, pengetahuan lainnya termasuk pengetahuan sehari-hari, teknik, alam dan pengetahuan ilmiah. Masyarakat memiliki kesempatan untuk berkontemplasi memikirkan asal muasal hidup (sangkan paraning dumadi). Ciri khas masyarakat jelata yang

masih memegang nilai-nilai tradisi berorientasi pada penghambaan pada kekuasaan.

Disamping itu berdasarkan wawancara juga tidak ditemukan ada norma-norma yang terbangun di sekitar makanan Karanganyar. Sebagai contoh tidak ada pantangan dan keharusan yang terbangun dari eksistensi makanan tersebut. Masyarakat tidak memiliki ketentuan-ketentuan khusus pada saat mencari bahan baku, mengolah, dan mengkonsumsinya. Bahkan resep masakannya juga tidak memiliki ketentuan-ketentuan yang ditradisikan. Proses regenerasinya bahkan tidak berjalan dengan baik sebagaimana makanan yang memiliki nilai budaya, seperti gudeg. Akibatnya makanan Karanganyar harus tergeser dengan kehadiran makanan-makanan lainnya yang dirasakan memiliki daya tarik dan rasa yang lebih baik.

Meskipun demikian bukan berarti Karanganyar harus ditinggalkan begitu saja, karena ini merupakan salah satu pengetahuan masyarakat yang tumbuh akibat adanya interaksi dengan alam sekitarnya. Secara fungsi pasti ada manfaat yang dimiliki oleh makanan ini. Jika masyarakat ingin membangun citra Karanganyar menjadi makanan tradisional, maka harus dilakukan beberapa langkah selain menggali asal usulnya. Langkah ini antara lain menjadikan makanan ini tetap hadir di tengah masyarakat. Selain itu memberikan pengetahuan tentang makna dan simbol secara filosofis yang digunakan oleh masyarakat. Upacara adat tentu juga harus menghadirkan makanan ini sebagai salah satu elemen penting yang diberikan makna filosofisnya. Ini semua harus secara rutin dan terus menerus hidup di tengah-tengah masyarakat sampai terjadi internalisasi nilai dalam masyarakat.

Penjelasan di atas memberikan pemahaman bahwa makanan Karanganyar belum menjadi prioritas utama terkait makna filosofis bagi masyarakat di sekitar asal perkembangan makanan tersebut. Masyarakat penghasil dan pengonsumsi Karanganyar memiliki ciri kuat masyarakat agraris, tradisional, dan masih memegang nilai-nilai tradisi feodal yang bersumber pada pusat kebudayaan dan kekuasaan masa lalu. Tahapan pemikiran masyarakat tradisi bertolak dari pemikiran mitis dan ontologis. Pemikiran mitis selalu mengkaitkan dengan kekuatan supranatural yang menguasai alam semesta. Sementara mereka

melakukan upacara-upacara untuk berinteraksi dengannya. Pemikiran ontologis merupakan awal mula ilmu pengetahuan, termasuk pengetahuan praktis cara memenuhi kebutuhan hidupnya dengan cara memanfaatkan apa yang ada di sekitarnya.

Dari hasil wawancara dan observasi, Karanganyar tidak memiliki keterkaitan dengan upacara-upacara tradisi masyarakat setempat. Makanan ini juga tidak tercatat pada literatur di Kraton Yogyakarta yang banyak memberikan nilai-nilai intrinsik suatu benda. Cerita-cerita mitos juga tidak ditemukan pada masyarakat terkait dengan makanan ini. Kesimpulan sementara adalah makanan ini memiliki eksistensi di masyarakat sebagai makanan yang dimanfaatkan secara fungsi saja untuk memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat. Makanan ini belum memiliki makna filosofis di dalamnya yang digunakan oleh masyarakat untuk membangun norma-norma kehidupannya.

Namun demikian masyarakat telah mengetahui beberapa kegunaan makanan ini. Makanan ini dirasakan memiliki khasiat untuk menjaga kesehatan dan juga menjadi obat. Masyarakat juga paham bahwa makanan ini mampu membantu pencernaan untuk bekerja dengan normal. Ini sangat logis karena karangan memiliki kandungan serat sangat tinggi. Selain itu masyarakat juga mengetahui bahwa Karanganyar dapat dijadikan komoditas ekonomi yang mampu memberikan tambahan penghasilan keluarga. Menurut cerita masyarakat, pada masa lalu banyak warga yang mengolah Karanganyar sebagai olahan kuliner untuk menjadi penghasilan pokok.

5.2.4 Nutrisi Dan Manfaat Karanganyar Bagi Kesehatan Tubuh

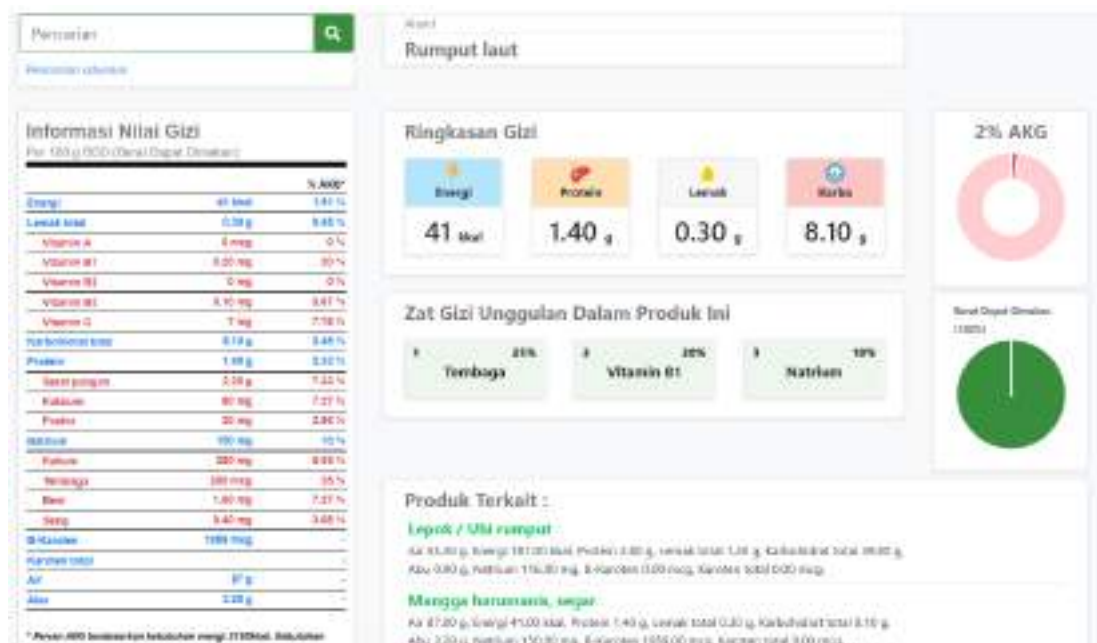
5.2.4.1 Rumput laut bahan Karanganyar

Karangan merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar rumput laut. Rumput laut dibedakan dalam 3 divisi utama berdasarkan atas kandungan pigmen yang dominan pada rumput laut tersebut yaitu *Rhodophyta* (alga merah), *Phaeophyta* (alga coklat), dan *Chlorophyta* (alga hijau) (Indrawati et al., 2007). Nama lokal rumput laut yang digunakan untuk pembuatan Karanganyar adalah Ager dan Kinjeng. Karanganyar Ager termasuk golongan Alga merah atau *Rhodophyta*. Agar-agar merupakan ekstrak dari rumput laut, yang salah satunya berasal dari

jenis Masyarakat pesisir di Indonesia mengenal *Gracilaria* dengan sebutan yang agar-agar karang. *Rumput laut ini* merupakan jenis rumput laut paling utama sebagai sumber penghasil agar (agarofit) yang sebagian besar dimanfaatkan baik dikonsumsi secara langsung maupun untuk kebutuhan industri. Dalam kehidupan sehari-hari, agar-agar dimanfaatkan sebagai bahan makanan seperti puding, jely (*Gracilaria*.makanan ringan) dan sebagainya. Sedangkan dalam industri, agar mengandung senyawa hidrokoloid bersifat gelatin yang digunakan sebagai pengental pada industri makanan (Anggadiredja et al., 2006). Selain itu juga digunakan sebagai bahan tambahan pada pabrik farmasi, kosmetik, cat tekstil dan lain-lain.

5.2.4.2 Kandungan Nutrisi

Rumput laut kaya akan sumber mineral, vitamin, protein, karbohidrat dengan kandungan lemak yang sangat sedikit. Kandungan utama rumput laut adalah agar – agar, asam alginat dan karagenan (Sujaya et al., 2011).



Gambar 5. 48. Informasi nilai gizi rumput laut

Secara umum, 100 gr berat dapat dimakan (BDD) rumput laut mengandung sebanyak 41 kkal energi, 8,10 gr karbohidrat, 1,40 gr protein, dan 0.30 gr lemak. Dengan jumlah tersebut, rumput laut dapat memenuhi 14-35%

kebutuhan harian serat, 27-180% magnesium, 15-60% kalsium, dan 3-20% kebutuhan harian besi

Rumput laut sangat kaya akan berbagai nutrisi dan mineral. Bahkan meski terlihat seperti bahan makanan sederhana, dapat dikatakan rumput laut memiliki lebih banyak nutrisi dibandingkan berbagai jenis bahan makanan lainnya. Meski demikian, kandungan nutrisi ini dapat bervariasi tergantung pada habitat tempat tumbuhnya. Alga kering juga dapat mengandung sejumlah nutrisi yang sama dengan rumput laut, hanya dalam setiap satu sendok makannya. Secara lebih detail kandungan gizi rumput laut kering dapat dilihat pada gambar 5.49 di bawah ini.

Zat Gizi	Rumput laut kering
Energi (kkal)	312,0
Protein (g)	1,3
Lemak (g)	1,2
Karbohidrat (g)	83,5
Serat (g)	2,7
Abu (g)	4,0
Vitamin B1 (mg)	0,01
Riboflavin (mg)	0,22
Niasin (mg)	0,2
Zat besi (mg)	0,5 - 35

Gambar 5. 49. Kandungan zat gizi rumput laut kering

Sumber <https://123dok.com/document/zpdnrdrz-ilmu-bahan-makanan-rumput-laut.html>

Salah satu rumput laut yang telah dimanfaatkan sebagai penghasil agar-agar yaitu rumput laut Gracilaria. Rumput laut ini termasuk dalam kelas alga merah (*Rhodophyta*). Karena itu, tidaklah mengherankan jika rumput laut merah banyak dimanfaatkan dalam berbagai industri, seperti pangan, kimia dan obat-obatan. Jenis spesies yang termasuk dalam genus Gracilaria yaitu diantaranya: Gracilaria gigas, Gracilaria lichenoides serta jenis rumput laut yang paling banyak

dimanfaatkan oleh industri karena dikenal memiliki kandungan agar yang tinggi yaitu *Gracilaria verrucosa*.

Rumput laut *Gracilaria verrucosa* merupakan salah satu jenis alga merah (*Rhodophyta*) yang tumbuh di daerah tropik dan subtropik perairan laut dangkal. *G. verrucosa* dapat dibudidayakan di kawasan pertambakan dengan kondisi lingkungan yang sesuai. *G. verrucosa* merupakan jenis rumput laut yang berpotensi dikembangkan untuk ekspor karena mengandung agar-agar yang sangat tinggi dan bermanfaat untuk berbagai keperluan (Alifatri, 2012). Proses pembudidayaan rumput laut di tambak lebih banyak keuntungannya bila dibandingkan dengan budidaya di laut. Karena merupakan salah satu pemanfaatan tambak sebagai upaya untuk memenuhi permintaan rumput laut yang semakin meningkat (Zatnika, 2009).

Rumput laut cokelat merupakan salah satu sumber daya yang tumbuh di dataran terumbu karang. Salah satu jenis rumput laut coklat adalah *Sargassum*. Rumput laut cokelat mengandung karbohidrat 54,3% - 73,8%, protein 0,3% - 5,9%, vitamin (vitamin B1, B2, B6, B16, C, dan niasin) dan mineral terutama kalsium, sodium, magnesium, potassium, yodium, besi, serta mengandung sejumlah komponen bioaktif yaitu senyawa fenolik, pigmen alami, polisakarida sulfat, serat dan komponen bioaktif lainnya yang telah diteliti berkhasiat untuk kesehatan (Erniati et al. 2016). Bono et al. (2014) menyatakan bahwa rumput laut memiliki kandungan mineral tinggi yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Rumput laut cokelat juga memiliki kandungan karotenoid, laminarin, alginat, fukoidan, phlorotanin serta memiliki kandungan senyawa fenolik sebagai sumber antioksidan (Nursid et al. 2013; Firdaus 2013). Antioksidan berfungsi untuk melawan radikal bebas dalam tubuh manusia. Radikal bebas pada orbit terluarnya mempunyai satu atau lebih elektron yang tidak berpasangan, serta memiliki sifat yang labil dan sangat reaktif sehingga dapat menimbulkan kerusakan dalam tubuh manusia (Djapiala et al. 2013).

5.2.4.3 Manfaat Untuk Tubuh

Suatu produk pangan dikatakan berfungsi sebagai pangan fungsional jika dikonsumsi akan memberikan manfaat lebih bagi kesehatan selain kandungan

gizi yang dimilikinya (Zakaria 2015). Selain memiliki kandungan zat besi yang cukup tinggi, rumput laut juga merupakan sumber serat pangan yang baik. Kandungan serat pada rumput laut ini meliputi serat larut dan serat tak larut air yang memiliki berbagai manfaat bagi tubuh.

Rumput laut telah diteliti mengandung sejumlah komponen bioaktif yang berfungsi untuk meningkatkan kesehatan. baik sebagai antioksidan, antimikroba, anti obesitas, anti kanker, anti inflamasi dan manfaat kesehatan lainnya. Rumput laut dapat menjadi suatu produk pangan fungsional, jika dilakukan pengolahan yang tepat sehingga menghasilkan produk pangan dengan sensori yang dapat diterima, akan tetapi teknologi pengolahan yang diberikan tidak merusak komponen bioaktif yang terkandung dalam rumput laut tersebut. Ini menjadi tantangan tersendiri khususnya bagi pelaku pangan dalam menghasilkan produk pangan fungsional bagi masyarakat.

Manfaat mengonsumsi rumput laut dapat mencegah terjadinya tumor, menetralkan keracunan logam berat, melindungi tubuh dari radiasi radioaktif, meningkatkan sistem imunitas, mencegah keracunan insektisida, dan sebagai antioksidan (Sujaya et al., 2011). Kandungan karaginan dalam rumput laut merah termasuk jenis polisakarida yang berperan dalam menurunkan kadar lipid di dalam darah dan tingkat kolesterol serta memperlancar sistem pencernaan makanan. Vitamin C pada rumput laut bermanfaat untuk memperkuat sistem kekebalan tubuh, meningkatkan aktivitas penyerapan usus terhadap zat besi, pengendalian pembentukan jaringan dan matriks tulang, serta sebagai antioksidan dalam penangkapan radikal bebas dan regenerasi vitamin (Suparmi dan Sahri, 2009). Selain berbagai nutrisi di atas, rumput laut juga merupakan sumber vitamin B12 yang umumnya ditemukan pada daging, susu, dan telur. Manfaat mengonsumsi rumput laut antara lain:

1. Memperkuat tulang

Rumput laut dapat menjadi alternatif sumber kalsium bagi Anda yang tidak menyukai minum susu. Asupan kalsium tentunya tak hanya bermanfaat bagi tulang, tapi juga fungsi otot, saraf, dan produksi hormon dalam tubuh.

2. Darah berkualitas

Kandungan besi dan vitamin B12 pada rumput laut akan membantu proses produksi sel-sel darah dalam tubuh. Kekurangan besi atau vitamin B12 dapat menimbulkan terjadinya anemia, sehingga rumput laut dapat menjadi alternatif bagi Anda yang tidak mengonsumsi daging atau vegetarian.

3. Mendukung proses metabolisme

Tubuh membutuhkan yodium, yang biasanya didapatkan dari garam beryodium. Yodium berfungsi untuk membantu mengubah makanan menjadi energi di dalam sel sekaligus memelihara fungsi tiroid. Rumput laut dapat menjadi sumber yodium yang baik untuk mendukung fungsi ini.

Meskipun bagus namun mengonsumsi terlalu banyak yodium juga kurang baik karena dapat menyebabkan yodium berlebihan pada tubuh yang berpotensi menimbulkan penyakit. Kelebihan yodium dalam tubuh dapat memicu hipertiroidisme yang jika dibiarkan tanpa penanganan yang tepat akan menimbulkan beragam komplikasi. Mulai dari masalah mata, tulang mudah rapuh, kulit menjadi merah dan bengkak akibat penyakit graves, hingga masalah pada jantung. Di bawah ini adalah gambar kecukupan yodium yang dianjurkan untuk manusia.

(<https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/mgmi/article/view/523>)

AKG di Indonesia ¹⁸		US Institute of Medicine ¹⁹		UNICEF, ICCIDD, WHO ²	
Kelompok Umur	Asumsi (µg/hari)	Kelompok Umur	Asumsi (µg/hari)	Kelompok Umur	Asumsi (µg/hari)
0 – 6 bulan	90	0 – 6 bulan	110	0 – 59 bulan	90
7 – 11 bulan	120	7 – 12 bulan	130	6 – 12 tahun	120
1 – 12 tahun	120	1 – 8 tahun	90		
		9 – 13 tahun	120		
>13 th & dewasa	150	>14 & dewasa	150	>12 th & dewasa	150
Wanita Hamil	220	Wanita Hamil	220	Wanita Hamil	250
Ibu menyusui	250	Ibu menyusui	290	Ibu menyusui	250

Gambar 5. 50. Kecukupan yodium yang di anjurkan

Selain manfaat di atas menurut Asosiasi Chef Indonesia dalam laman resminya mengkonsumsi rumput laut dapat memberikan manfaat berupa

1. Membantu mempercepat penyembuhan luka
2. Membantu mempertahankan atau menurunkan berat badan
3. Meningkatkan energi
4. Memperkuat tulang dan gigi
5. Mencegah gejala osteoporosis
6. Terhindar dari pembengkakan kelenjar tiroid
7. Baik untuk penderita diabetes dan kolesterol
8. Memperlambat penyebaran kanker payudara
9. Sebagai antioksidan dan meningkatkan kekebalan tubuh
10. Mencegah penyakit gangguan pencernaan

5.2.5 Makanan Tradisional Berbahan Dasar Rumput Laut Di Indonesia

Rumput laut sebagai bahan makanan sudah dilakukan oleh banyak masyarakat yang hidup didekat pantai. Berikut adalah jenis-jenis olahan rumput laut yang ada di beberapa wilayah di Indonesia.

1. Provinsi Bali

Di daerah Bali terdapat makanan tradisional yang terbuat dari rumput laut. Ada dua jenis bulung yang dapat ditemui di Bali, pertama adalah bulung buni. Untuk membuat makanan ini hanya cukup menyiram bulung dengan air panas lalu mencampurnya dengan parutan kelapa, lengkuas, jahe, serai, air jeruk limau dan ditambahkan taburan kacang tanah goreng atau kedelai goreng. Kedua adalah bulung rambut kuah pindang. Untuk membuatnya rumput laut diolah menjadi dua warna yaitu warna hijau yang diperoleh dari hasil rendaman kapur sirih selama setengah jam, dan warna putih yang diperoleh dari penjemuran berulang selama beberapa hari. Kedua jenis rumput laut tersebut direbus dalam air selama sepuluh menit lalu ditiriskan. Saat disajikan rumput laut diberi garam, kelapa parut dan perasan jeruk limau. Rumput laut

disiram dengan kuah pindang yang dihasilkan dari air rebusan ikan yang dicampur dengan daun salam dan dicampur pula dengan olahan bumbu dari garam, jahe dan cabai rawit besar yang diulek kasar. Untuk bulung kuah pindang, rumput laut yang digunakan merupakan jenis *Kappaphycus alvarezii*. Dalam kondisi segar, rumput laut jenis ini memiliki warna hijau gelap agak kemerahan.



Gambar 5. 51. Ilustrasi Bulung kuah pindang makanan olahan rumput laut dari Provinsi Bali

2. Provinsi Maluku

Di Daerah Maluku terdapat makanan tradisional yang berbahan baku rumput laut. Bahan baku yang digunakan adalah anggur laut atau *Caulerpa racemosa*. Di beberapa daerah penyebutan nama bisa berbeda, namun di Kepulauan Kei Maluku Tenggara, anggur laut disebut lat. Anggur laut dapat disajikan dengan dua cara. Pertama adalah dengan dicampur urap kelapa. Urap kelapa dibuat dari bumbu bawang dan cabai sehingga ada sensasi rasa pedas. Kedua dengan dibuat semacam salad yakni dengan bumbu bawang merah, bawang putih, cabai dan air jeruk nipis kemudian dicampur dan dapat langsung dinikmati.



Gambar 5. 52. Ilustrasi Lat makanan olahan rumput laut dari Maluku

3. Nusa Tenggara Timur

Di Nusa Tenggara Timur terdapat olahan makanan tradisional berbahan baku rumput laut yang dikenal sebagai lawar. Lawar adalah jenis makanan ini berasal dari Flores Timur. Proses pembuatannya lawar diawali dengan pembersihan bahan baku dan kemudian direbus dalam air panas dan diiris kecil-kecil. Selanjutnya hasil irisan tersebut dimasukan dalam wadah plastik dan dicampur dengan cuka atau jeruk nipis. Rumput laut yang sudah tercampur kemudian diberikan irisan tomat dan kemangi. Ada juga yang dicampur dengan kelapa parut namun biasanya tidak dicampur dengan cuka atau jeruk nipis. Setelah satu jam didiamkan, lawar rumput laut pun siap untuk dihidangkan. Umumnya makanan tersebut disantap dengan jagung titi atau nasi.



Gambar 5. 53. Ilustrasi Lawar makanan olahan rumput laut dari NTT

4. Rembang

Latoh merupakan sebutan untuk rumput laut di kawasan Rembang Jawa Tengah. Bentuknya yang bulat-bulat kecil berkantong air menyebabkannya sering disebut sebagai anggur laut. Rumput laut ini di olah menjadi urap dan dikenal sebagai urap latoh. Cara memasak urap latoh cukup sederhana. Latoh yang didapat nelayan dari laut tidak perlu dimasak hanya dicuci bersih kemudian dicampur dengan adonan urap yang berasal dari parutan kelapa dan sambal kemudian dipadu dengan daging ikan asap



Gambar 5. 54. Ilustrasi Latoh makanan olahan rumput laut dari Rembang

5. Gunungkidul

Pelas karangan merupakan salah satu kuliner berbahan baku rumput laut yang ada di Kabupaten Gunungkidul. Karangan jenis Ager diolah menjadi hidangan yang paling nikmat di antara karangan yang lain. Karangan ini dimasak dengan pelas kelapa. Proses pembuatannya cukup sederhana, karangan dicuci bersih terlebih dahulu, kemudian dikukus sampai beberapa saat agar warnanya menjadi kehijauan. Bersamaan dengan pengukusan selama lima belas menit itu, turut pula disiapkan parutan kelapa yang belum begitu tua, bawang merah, cabai, bawang putih, gula dan beberapa bumbu dapur lainnya. Parutan kelapa itu kemudian diaduk dengan campuran bumbu yang telah dihaluskan. Setelah masak, kukusan karangan dan bumbu pelas

itu kemudian dicampur sesuai selera. Menikmati pelas ini akan lebih nikmat jika disajikan bersama ikan laut dengan nasi tiwul



Gambar 5. 55. Ilustrasi Pelas Karang dari Saptosari

5.2.6 Pengembangan Usaha Makanan Tradisional Karang

5.2.6.1 Industri Rumah Tangga

Pengertian Industri Rumah Tangga Menurut Muliawan (2008:3) bahwa industri rumah tangga adalah suatu unit usaha atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang industri tertentu. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Kriteria lainnya dalam UU No 9 Tahun 1995 Tentang Usaha Kecil adalah milik WNI, berdiri sendiri, berafiliasi langsung atau tidak langsung dengan usaha menengah atau besar dan berbentuk badan usaha perorangan, baik berbadan hukum maupun tidak. berbentuk usaha orang perseorangan, badan usaha yang tidak berbadan hukum, atau badan usaha yang berbadan hukum, termasuk koperasi.

Industri rumah tangga termasuk dalam kategori usaha kecil. Pengelolaanya masih dilakukan oleh anggota keluarga. Proses produksi masih menjadi satu dengan rumah tinggal atau belum memiliki tempat khusus. Teknologi yang digunakan masih sederhana yang pada umumnya manual dan sering kali direkayasa sendiri. Dari sisi tenaga kerja banyak menggunakan tenaga kerja yang berasal dari anggota keluarga sendiri. Sebagian besar industri rumah tangga kegiatan produksinya masih dipengaruhi oleh sektor lain seperti pertanian. Pada saat musim tanam dan musim panen kegiatan produksi menurun karena sebagian besar pelaku berpindah ke sektor pertanian dan sebaliknya pada

saat tidak ada kegiatan di sektor pertanian, mereka kembali melakukan kegiatan usaha

5.2.6.2 Produk Dan Keunggulan

Karangan merupakan jenis makanan tradisional yang masuk kategori jajanan. Bahan baku Karangan adalah rumput laut jenis Ager dan Kinjeng. Citarasa khas laut sangat terasa dalam makanan tradisional Karangan ini. Dari sisi kesehatan Karangan itu membuat badan sehat, memiliki banyak manfaat bagi kesehatan apalagi anak-anak. berdasarkan hasil wawancara dengan Nusidi sebagai pemilik usaha mengatakan:

“Karangan meniko saget kanggeh penolo gerah memrengen, sederek mriki mawon onten sing mrakteke dhahar niku sanget mantun. Sing cetho malih menawi bebuwang lancar”

artinya: Karangan itu dapat menjadi obat untuk penyakit “memrengen”, saudara disini sudah ada yang telah mempraktekan (ketika sakit) makan itu bisa sembuh. Bukti yang jelas lagi adalah ketika buang air besar (BAB) lancar.

Memregen yaitu sejenis kondisi dimana terjadi keretakan atau peradangan pada dua sudut bibir. Biasanya hal ini ditandai dengan sudut bibir yang menghitam, kulit mengelupas, lalu kemudian kemerahan dan menimbulkan rasa sakit ketika membuka mulut.

Dari sisi kesehatan makanan tradisional Karangan jika dibandingkan dengan jajanan saat ini lebih sehat. Proses produksi secara tradisional dan tanpa bahan pengawet membuat karangan hanya mampu bertahan 2 hari dalam kondisi suhu ruang. Jika di simpan dalam lemari pendingin masih mampu bertahan satu minggu dengan sedikit perbedaan tekstur. Karangan yang disimpan dalam lemari pendingin akan memiliki tekstur lebih keras dibandingkan dengan yang disimpan di suhu ruang.

5.2.6.3 Pendapatan Dan Tenaga Kerja

Nusidi memproduksi Karangan tergantung dengan kondisi pasar. Jika pasaran Pon Kliwon pasar Angkrusari ramai sehingga dalam sekali produksi bisa mengolah 5 (lima) hingga 6 (enam) kilo bahan baku rumput laut. Namun ketika kondisi sepi maka cukup membuat 2 (dua) kilo bahan. Harga satu keping

karangan di jual Rp. 500,-. Dari produksi dan penjualan setiap hari tidak dapat dipastikan hasilnya. Wartu menyampaikan:

“Orang berjualan Karanganyar itu tidak tentu hasilnya, tetapi dapat sebagai penghasilan, ibarat tidak memiliki uang pagi hari kemudian berangkat jualan maka ketika siang pulang sudah membawa uang. Meski tidak tentu tapi alhamdulillah mampu menyekolahkan anak saya hingga perguruan tinggi”

Dari sisi tenaga kerja usaha yang dimiliki Nusidi hanya di jalankan oleh anggota keluarga, Nusidi sendiri karena keterbatasan fisik dari sisi usia hanya berada di rumah, untuk berjualan dikerjakan oleh Rukidem istrinya dan Wartu anaknya. Suami Wartu Nodo (61 tahun) bertugas mengantarkan dagangan Rukidem setiap hari ke pasar Angkrusari serta ke pasar Turi setiap pasaran Pahing. Di pasar Angkrusari Rukidem di bantu oleh Sandilah asal dusun Cliren.



Gambar 5. 56. Sandilah membantu Rukidem di Pasar Angkrusari

Sandilah bertugas membantu membungkus dan memberikan uang kembalian para pelanggan. Tugas tersebut sudah dijalani sejak lama. Jam kerja Sandilah tergantung kondisi pasar, jika dagangan Rukidem cepat habis artinya dapat pulang lebih cepat. Namun ketika pasar sepi kadang baru selesai jam sepuluh. Menurut Wartu, Rukidem tidak mematok upah yang diberikan kepada Sandilah, semua dilihat berdasarkan kondisi dagangan, namun secara rata-rata setidaknya Sandilah menerima Rp.30.000, setiap menemani jualan dari pagi hingga pulang. Jika tidak dibantu di pagi hari maka Rukidem akan kewalahan melayani langganan pedagang sayur keliling yang ada.

Wartu sendiri berjualan di pasar Celeb, namun ketika lahan sawah memasuki musim tanam dan musim panen maka beliau libur berjualan. Sebagai

anak yang menemani orang tuanya maka pekerjaan sawah menjadi tanggung jawab Warti dan Nodo suaminya. Berjualan Karang baru dapat dilakukan jika kondisi sawah sudah tidak memerlukan banyak tenaga untuk mengolahnya. Namun ketika musim panen tanaman tumpang sari dan tanaman utama maka Warti libur berjualan.

Dari sisi perhitungan usaha, sebagai ilustrasi produksi makanan tradisional ini dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 5. 5. Tabel Perhitungan Usaha

Kebutuhan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)
Rumput Laut	2	Kg	70.000
Buah Asam	1 ¼	Ons	2.000
Garam	125	Gram	1.500
Minyak	100	ml	3.000
Pewarna Makanan	1	Botol (12,5ml)	2000
Tenaga Kerja Non Keluarga	1	Orang	30.000
Total			108.500
Perkiraan Jumlah Produk	800	Pcs @500	400.000
Pendapatan			291.500

Catatan: harga non bahan baku berdasarkan survey di pasar tradisional wilayah Bantul

5.2.6.4 Teknologi dan permodalan

Teknologi dalam sebuah usaha tidak dapat hanya dipahami sebagai benda-benda konkret saja, seperti mesin, alat-alat dan lain sebagainya. Teknologi dapat juga berupa sebuah ilmu pengetahuan, yaitu ilmu untuk membuat suatu alat dengan tujuan untuk mempermudah pekerjaan.

Pekerjaan pembuatan makanan tradisional Karang termasuk mudah dan tidak membutuhkan peralatan yang banyak. Dilihat dari rumah produksi Karang keluarga Nusidi hanya terdapat dua alat yang termasuk kategori bukan alat manual. Dua alat tersebut adalah mesin parut listrik dan mesin blender.

Kedua mesin terbut di gunakan untuk mempercepat proses pembahanan. Mesin parut berfungsi menggantikan alat parut manual sedangkan mesin blender menggantikan fungsi *muntu dan cowek*. Diluar itu maka semua alat yang digunakan meruapakan alat manual. Semua alat-alat tersebut merupakan alat yang dimiliki pribadi keluarga Nusidi.

Dari sisi kebutuhan modal maka modal terbesar dalam usaha Karangan ini adalah bahan baku. Bahan baku yang berasal dari Cilacap merupakan bahan baku untuk stok usaha Karangan keluarga Nusidi. Jika mengandalkan pemetik Wonosari saja maka hal tersebut tidak mencukupi. Untuk pembelian bahan baku dari Cilacap maka Nusidi harus mengeluarkan biaya yang cukup besar. Sebagai contoh ketika membeli rumput laut kering dari Cilacap jika di hitung dengan biaya transportasi dan akomodasi maka satu kilo rumput laut kering memiliki harga Rp. 35.000.-. Jika Nusidi membeli dalam jumlah 500kg maka modal yang harus dikeluarkan sekitar Rp.17.500.000,- untuk bahan baku Karangan.

5.2.6.5 Strategi Pengembangan

Menurut Topo (68 tahun) Kepala Desa Parangtritis, hingga saat ini belum ada program yang dilakukan oleh pemerintah desa guna mempertahankan makanan tradisional Karangan. Terdapat tiga hal yang mendasar yakni, pertama adalah ketersediaan bahan baku yang tidak mudah di temukan lagi, kedua adalah soal rasa dan ketiga adalah selera masyarakat umum yang telah berubah akibat banyaknya nya pilihan makanan saat ini.



Gambar 5. 57. Wawancara dengan Kepala Desa Parangtritis Kapanewon Kretek

Berdasarkan informasi tersebut maka diperlukan beberapa metode untuk melestarikan makanan tradisional Karangan ini. Industri rumah tangga Karangan ini memiliki beberapa strategi untuk mengembangkan usahanya terutama terkait dengan rasa, rupa dan aroma. Diperlukan usaha untuk memberikan inovasi produk sehingga cita rasa Karangan lebih mudah diterima oleh masyarakat. Hal ini dapat terjadi jika terdapat bimbingan teknis terkait pengembangan makanan tradisional Karangan. Dari sisi bentuk makanan tradisional Karangan ini masih mempertahankan bentuk asli nya sejak dulu sehingga ketika ingin dikembangkan diperlukan bentuk baru yang disesuaikan dengan kemasan. Yang tidak kalah penting adalah aroma laut yang cenderung amis membuat makanan ini belum diterima secara umum oleh masyarakat. Diperlukan teknologi olahan pangan yang mampu membuat aroma yang ada dalam makanan ini menurun atau hilang sehingga akan mudah di terima oleh masyarakat umum.

Selain inovasi rasa dimungkinkan juga untuk munculnya inovasi kemasan. Kemasan selain untuk menjaga kualitas produk juga memiliki kemampuan untuk menarik konsumen. Sebagai contoh adalah gambar 5.58, dimana makanan yang biasa dengan penambahan kemasan kekinian menjadi naik kelas.



Gambar 5. 58. Ilustrasi kemasan makanan kue basah yang kekinian

Kemasan yang dibuat lebih menarik dapat digunakan untuk memperkenalkan Karangan lebih jauh lagi di luar Kapanewon Kretek. Dengan adanya teknologi vacuum dan jenis *frozen food* sangat memungkinkan untuk membawa makanan ini ke dalam bentuk olahan yang lebih bervariasi.

BAB VI

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan maka dapat ditarik simpulan berdasarkan tujuan yakni:

1. Makanan tradisional Karang ini sudah dikenal pada jaman penjajahan kolonial Belanda. Namun secara pasti belum diketahui awal mula makanan ini mulai di konsumsi masyarakat. Masyarakat agraris lebih banyak memberikan pengetahuan tentang lingkungan hidupnya. Mereka berinteraksi dengan alam sekitar untuk memenuhi kebutuhan fisik dan batinnya. Ketika pada kondisi sulit masyarakat mengkonsumsi hasil bumi yang ada di lingkungan terdekat, begitu juga dengan daerah yang berdekatan dengan laut. Nama Karang muncul tiga pendapat yakni "*le opek ngarang (di karang)*", "*di karang yo enak*" dan rumput laut yang ada di batu karang. Karang tidak memiliki keterkaitan dengan upacara-upacara tradisi masyarakat setempat. Makanan ini juga tidak tercatat pada literatur di Kraton Yogyakarta yang banyak memberikan nilai-nilai intrinsik suatu benda.
2. Makanan tradisional Karang terbuat dari rumput laut yang memiliki kandungan sejumlah komponen bioaktif yang berfungsi untuk meningkatkan kesehatan. baik sebagai antioksidan, antimikroba, anti obesitas, anti kanker, anti inflamasi dan manfaat kesehatan lainnya.
3. Saat ini pencarian bahan baku Karang sudah mengandalkan pemetik dari luar Kretek Bantul. Bahan saat ini diperoleh selain dari

Gunungkidul juga dari Karangbolong hingga Cilacap Jawa Tengah. Pengolahan dari bahan baku hingga siap konsumsi membutuhkan waktu kurang lebih tiga jam, penyajian disertai dengan botok kelapa dan dapat di konsumsi sewaktu-waktu.

4. Makanan tradisional Karang saat ini hanya dibuat oleh satu orang di Dusun Sono dan dipasarkan di pasar tradisional Angkruksari, Celep, Turi dan pedagang sayur keliling di wilayah Kapanewon Kretek. Belum ada pengembangan lainnya baik dari sisi bentuk, cita rasa dan kemasan. Dari sisi regenerasi juga masih minim karena saat ini tinggal satu orang yang meneruskan usaha pembuatan makanan tradisional Karang.

6.2 Rekomendasi

Berdasarkan simpulan diatas, dapat kita lihat bahwa makanan tradisional Karang mempunyai ciri khasnya sendiri dan makanan tersebut saat ini hanya ada di Kapanewon Kretek. Untuk memenuhi 15 persyaratan agar masuk dalam kriteria ICH UNESCO setidaknya kondisi makanan tradisional Karang saat ini memiliki kekhasan tersendiri, krisisnya pelaku dan keberadaanya hampir punah serta telah diwariskan lebih dari satu generasi.

Untuk itu perlu daya dukung untuk mempertahankan budaya makanan tradisional Karang ini dengan langkah-langkah antara lain menjadikan makanan ini tetap hadir di tengah masyarakat. Selain itu memberikan pengetahuan tentang makna dan simbol secara filosofis yang digunakan oleh masyarakat. Upacara adat tentu juga harus menghadirkan makanan ini sebagai salah satu elemen penting yang diberikan makna filosofisnya. Ini semua harus secara rutin dan terus menerus hidup di tengah-tengah masyarakat sampai terjadi internalisasi nilai dalam masyarakat. Selain hadir dari sisi adat maka perlu juga untuk mengenalkan makanan tradisional Karang kepada anak-anak. Karang dapat diolah menjadi makanan wajib kegiatan Posyadu sehingga anak-anak kecil mulai dikenalkan kembali makanan berbahan rumput laut ini

Makanan tradisional Karang perlu di olah lagi sedemikian rupa agar dapat menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat. Hal yang perlu menjadi

perhatian dalam makanan adalah rasa, rupa, bau, kandungan gizi, dan kemasan. Ini sangat penting dilakukan agar makanan tradisional Karangen tetap berkelanjutan di konsumsi oleh masyarakat secara luas. Potensi makanan ini dapat dikembangkan menjadi makanan olahan khas Kabupaten Bantul.

Krisisnya pelaku usaha makanan tradisional Karangen ini membuat perlunya penyelamatan dalam bentuk memperbanyak kembali para pelaku-pelaku baru. Diperlukan generasi-generasi muda yang mampu membangun image makanan sehat Karangen sehingga berbagai bentuk pelatihan maupun workshop dapat menjadi solusi baru.

Dari sisi kandungan gizi masih diperlukan penelitian lebih lanjut terutama kandungan nutrisi di dalam makanan tradisional Karangen ini. Masih dibutuhkan uji lab terhadap makanan ini guna memperkuat brand image Karangen itu sendiri. Hasil uji lab dapat menjadi nilai jual produk kepada pasar yang memiliki kesadaran akan kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alifatri L O. 2012. *Laju Pertumbuhan Dan Kandungan Agar Gracilaria verrucosa Dengan Perlakuan Bobot Bibit Terhadap Jarak Tanam Di Tambak Balai Layanan Usaha Produksi Perikanan Budidaya Karawang, Jawa Barat*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Anggadiredja JT, Zatnika A, Purwoto H, Istini S. 2006. *Rumput Laut, Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Atmadja, W. S., A. Kadi, Sulistijo & R. Satari. 1996. *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia*. Jakarta: Puslitbang Oseanologi-LIPI
- Arsiniati, Moeriabrata-Arbai. 1997. *Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya sebagai Makanan Sehat (Functional Food) serta Upaya Pelestariannya*. Surabaya Pidato Pengukuhan Guru Besar. Fakultas kedokteran: Universitas Airlangga
- Cornellia Sella Prasiska. 2018. *Horok-horok Pengganti Makanan Pokok Masyarakat Jepara Pada Masa Pendudukan Jepang*. Universitas Satya Wacana. Salatiga
- Dawud Achroni, Penyunting: Amran Purba. 2017. *Belajar dari Makanan Tradisional*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Irianto, Jusuf. 1996. *Industri Kecil Dalam Perspektif Pembinaan Dan Pengembangan*. Surabaya: Airlangga University Press
- Indrawati G, Arthana IW, Merit IN. 2007. *Studi Komunitas Rumput Laut Di Pantai Sanur Dan Pantai Sawangan Nusa Dua Bali*. Ecotrophic
- Kuntowijoyo, 2006. *Budaya dan Masyarakat*. Tiara Wacana: Yogyakarta
- Lily Arsanti Lestari, dkk. 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Makanan Indonesia*. Edisi 1. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

- Muliawan, Jasa Ungguh. 2008. *Manajemen Home Industri: Peluang Usaha Di tengah Krisis*. Yogyakarta: Banyu Media
- Rose, Craig. 2016. *The History of Seaweed and The Ways to Achieve Seaweed Benefits*. <https://www.seaweedandco.com/seaweed-supply-history/>. Di akses pada tanggal 11 Oktober 2021
- Sujaya, I.N., N.K. Sutiari, N.W. Arya Utami, dan K.A. Nocianitri. 2011. *Fermentasi Rumput Laut secara In Vivo oleh Bakteri Saluran Pencernaan Mencit*. The Excellence Research Universitas Udayana.
- Sumintarsih (et. al); editor Renggo Astuti. 1993. *Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisioanal, Proyek Penelitian Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya*. Jakarta
- Suparmi dan Sahri, A. (2009). *Mengenal Potensi Rumput Laut: Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan*. Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Syifa Nuri Khairunisa
www.kompas.com/food/read/2020/08/12/090900975/sejarah-tiwul-khas-jawa-makanan-pengganti-nasi-karena-harga-beras-mahal?page=all.
(di akses 13 Oktober 2021)
- Waryono, Tarsoen. 2001. *Biogeografi Alga Makro (Rumput Laut) Di Kawasan Pesisir Indonesia*. Seminar Ikatan Geografi Indonesia (IGI). Malang
- Zakaria, F.R., 2015. *Pangan Nabati, Utuh dan Fungsional sebagai Penyusun Diet Sehat*. Bogor. (ID). Orasi Ilmiah Guru Besar Institut Pertanian Bogor
- Zatnika. A. 2009. *Pedoman Teknis Budidaya Rumput Laut*. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
<https://indonesianchefassociation.com/article/content/jenis-jenis-dan-manfaat-rumput-laut>
<https://indonesianchefassociation.com/article/content/jenis-jenis-dan-manfaat-rumput-laut>

LAMPIRAN

Daftar informan

1. Nama : Nusidi
Usia : 75 tahun
Asal : Sono, Parangtritis, Kretek, Bantul
2. Nama : Rukidem
Usia : 69 tahun
Asal : Sono, Parangtritis, Kretek, Bantul
3. Nama : Wartu
Usia : 36 tahun
Asal : Sono, Parangtritis, Kretek, Bantul
4. Nama : Sumadi
Usia : 85 tahun
Asal : Sono, Parangtritis, Kretek, Bantul
5. Nama : Pardi Utomo
Usia : 85 tahun
Asal : Sono, Parangtritis, Kretek, Bantul
6. Nama : Tawilah
Usia : 75 tahun
Asal : Sono, Parangtritis, Kretek, Bantul
7. Nama : Bardi Utomo
Usia : 80 tahun
Asal : Duwuran, Parangtritis, Kretek, Bantul
8. Nama : Marinah
Usia : 80 tahun
Asal : Duwuran, Parangtritis, Kretek, Bantul
9. Nama : Topo
Usia : 68 tahun
Jabatan : Kepala Desa Parangtritis, Kretek, Bantul
10. Nama : Ilyas
Usia : 42 tahun
Jabatan: Ulu-ulu Desa Parangtritis, Kretek Bantul

11. Nama : Tri Nugraha
Usia : 43 tahun
Jabatan : Ulu-ulu Desa Tirtosari, Kretek Bantul
12. Nama : Yunardiono
Usia : 51 tahun
Jabatan: Ulu-ulu Desa Tirtohargo, Kretek Bantul
13. Nama : Sigit Dwi Purwanto
Usia : 42 tahun
Jabatan : Ulu-ulu Desa Tirtomulyo, Kretek Bantul
14. Nama : Andri
Usia : tahun
Jabatan : Ulu-ulu Desa Donotirto, Kretek Bantul
15. Nama : Mardiwiyono
Usia : 85 tahun
Asal : Bibis, Krambil Sawit, Saptosari, Gunungkidul
16. Nama : Sarno
Usia : 69 tahun
Asal : Prahu, Girimulyo, Panggang, Gunungkidul
17. Nama : Sipur
Usia : 56 tahun
Asal : Tanjungsari, Gunungkidul

Lampiran Foto Foto

Hasil potret survey jenis-jenis rumput laut



Klekap batu/sumpel (*dictyota dicotoma*) dan Ranti (*sargassum*)



Lembayung ijo (*Ulva lactuca*) dan Kembang suruh (*Eucheuma arnoldii*)



Karangan Kinjeng dan Karang Ager (*Gracilaria sp*)



Ganggang (*Chaetomorpha linum*) dan Kendal (*Sargassum cristaeifolium*)



Pentil/klabangan (*codium barttletii*) dan Simbar (*Gelideilla acerosa*)



Pak Suharno rumput laut saat laut surut

Narasumber



Pak Nusidi sedang memberi penjelasan mengenai karangan



Pak Mardiyono



Pak Sumadi



Pak Sarno



Pak Sipur



Mbah Bardi Utomo



Pak Kepala Desa Parangtritis

“Karangan adalah makanan tradisional yang bahan dasarnya
dari rumput laut dan merupakan salah satu
Warisan Budaya Tak Benda”



LESTARI

Lembaga Strategi Mandiri